



FOUR
POINTS
BY SHERATON

Barcelona Diagonal

2017

Menús Navidad

MENÚS NADAL
2017



CENA DE NOCHEBUENA SOPAR NIT DE NADAL

APERITIVO / APERITIU

Chupito de caldo de Navidad con albóndiga trufada
Xarrupet de brou de Nadal amb pilota trufada

ENTRANTE / ENTRANT

Cappelli de calabaza con aceite trufado y nueces
Cappelli de carabassa amb oli trufat i nous

○

Ensalada de salmón marinado con chutney de mango y vinagreta de miel y mostaza

Amanida de salmó marinat amb chutney de mango i vinagreta de mel i mostassa

PRINCIPAL / PRINCIPAL

Bacalao con crujiente de patata en salsa de sobrasada y miel
Bacallà amb cruixent de patata amb salsa de sobrasada i mel

○

Muslo de pollo relleno de setas y espiral de patata
Cuixa de pollastre farcida de bolets amb espirals de patata

POSTRE / POSTRES

Sorbete de limón con marc de cava
Xarrup de llimona amb marc de cava
Soufflé de turrón de Jijona
Soufflé de torró de Xixona

BODEGA / CELLER

Agua con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas
Nuviana Chardonnay D.O
Nuviana Tempranillo / Cabernet sauvignon D.O
Cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños
Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs

Precio Preu: 29€ IVA incl.

BRUNCH NAVIDAD

BRUNCH NADAL



“Escudella” de Navidad con galets y “Carn d’olla” con pelota * Variedad de entrantes y ensaladas * Selección de quesos y embutidos del país*
Surtido de patés artesanos * Jamón ibérico con pan de cristal *
Coca de cebolla confitada, manzana y queso de cabra *

Carpaccio de bacalao con olivada * Salmón marinado con su picadillo
Escudella de Nadal amb galets i Carn d’olla amb pilota * Varietat d’entrants i amanides * Selecció de formatges i embotits del país * Assortiment de patés artesans * Pernil ibèric amb pa de vidre * Coca de ceba confitada, poma i formatge de cabra * Carpaccio de bacallà amb olivada * Salmó marinat amb la seva picada

Paella de marisco de nuestra Chef * Parrillada de pescado * Medallones de solomillo ibérico con salsa Café de París * Carrillera de ternera deshuesada en reducción de Oporto * Surtido de verduras de temporada a la plancha
Paella de marisc de la nostra Xef * Graellada de peix * Medallons de filet ibèric amb salsa Café de Paris * Galta desossada de vedella amb reducció d’ Oporto * Assortiment de verdures de temporada a la planxa *

POSTRE / POSTRES

Sorbete refrescante de mojito con perfume de menta * Mousse de turrón
* Mini crema catalana casera * Tarta de queso con frutos rojos
* Profiteroles de nata con chocolate fondant
* Macedonia de frutas de temporada

Xarrup refrescant de mojito amb perfum de menta * Mousse de torró
* Mini crema catalana de la casa

* Pastís de formatge amb fruits vermells * Profiterols de nata amb xocolata fondant * Macedònia de fruites de temporada

BODEGA / CELLER

Agua con gas y sin gas **Aigua amb gas i sense gas**
Castell de Raimat Chardonnay D.O.
Ederra Reserva D.O.
Cava Anna Blanc de Blancs Brut D.O.

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños
Cafès i infusions i selecció d’assortiments nadalencs

Precio **Preu:** 43€ IVA incl.



ALMUERZO SAN ESTEBAN DINAR SANT ESTEVE

APERITIVO / APERITIU

Chupito de caldo de navidad con albóndigas trufadas
Xarrupet de brou de nadal amb pilota trufada



ENTRANTE / ENTRANT

Canelones tradicionales con bechamel de foie y virutas de jamón ibérico
Canelons tradicionals amb beixamel de foie i encenalls de pernil ibèric

Ensalada de saquitos de queso de cabra, aceite ahumado y germinados de la huerta

Amanida de saquets de formatge de cabra, oli fumat i germinats de l'hort

PRINCIPAL / PRINCIPAL

Suprema de lubina con puré de boniato y verduras asadas
Suprema de llobarro amb puré de moniato i verdures rostides

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de Oporto y patatas panadera
Filet de porc ibèric amb salsa d' Oporto i patates panadera

POSTRE / POSTRES

Duo de chocolates con frutos rojos
Duet de xocolates amb fruits vermells

Espuma de coco con coulis de mango
Escuma de coco amb coulis de mango


BODEGA / CELLER

Aguas con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas




Arrelium Miquel Pons Xarel·lo D.O.

Arrelium Miquel Pons Tempranillo D.O.

Cava Miquel Pons Brut Nature D.O.



Precio Preu: 39€ IVA incl.



MENÚ INFANTIL

NOCHEBUENA- SAN ESTEBAN- DÍA DE REYES NIT DE NADAL- SANT ESTEVE- DIA DE REIS

Macarrones a la boloñesa
Macarrons a la bolonyesa



Pechuga de pollo a la milanesa con patatas fritas
Pit de pollastre a la milanesa amb patates fregides

Dúo de helados con chuches
Duet de gelat amb xuxes

BEBIDAS / BEGUDES

Refrescos y agua mineral
Refrescs i aigua mineral



19€ iva incl. ❄️



BRUNCH NAVIDAD Y AÑO NUEVO BRUNCH NADAL I ANY NOU

Descuento del 20% en niños menores de 10 años sobre el precio del menú
Descompte del 20% en nens menors de 10 anys sobre el preu del menú

Condiciones generales / Condicions generals:

Para efectuar la reserva, se abonará una paga y señal del 50%.
Per a realitzar la reserva, s'haurà d'abonar una paga i senyal del 50%

El mínimo de servicios a facturar será el que se comunique con 72h de antelación a la fecha del evento
El mínim de serveis a facturar será el que es comuniqui amb 72h d'antelació a la data de l'esdeveniment

Reservas / Reserves

genoveva.delrio@fourpointsbarcelona.com

T+34 93 486 88 00

Four Points by Sheraton Barcelona Diagonal

Avinguda Diagonal, 161-163, 08018, Barcelona

www.fourpointsbarcelonadiagonal.com