



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.



CENA FIN DE AÑO SOPAR DE CAP D'ANY

CÔCTEL BIENVENIDA / COCTEL BENVINGUDA



Tisana



ENTRANTE / ENTRANT

Tartar de salmón con aguacate

Tartar de salmó amb alvocat

Raviolis de pato con suave salsa trufada y piñones

Raviolis d'ànec amb salsa trufada suau i pinyons

Medallón de rape al "all cremat"

Medalló de rap a l'all cremat

Sorbete de manzana verde al calvados

Xarrup de poma verda al calvados

PRINCIPAL / PRINCIPAL

Solomillo de buey con salsa de foie y trufa

Filet de bou amb salsa de foie i tòfona



POSTRE / POSTRES

Locura de chocolates

Bogeria de xocolates



BODEGA / CELLER

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

77 Veremes Xarel·lo barrica Miquel Pons D.O.

77 Veremes Cabernet Sauvignon Miquel Pons D.O.

Cava Nuria Rosé Miquel Pons D.O.

Cava Eulalia de Pons reserva Miquel Pons D.O.

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs

Bolsa de cotillón y uvas de la suerte

Bossa de cotilló i raïm de la sort



Precio Preu: 79€ IVA incl.

La velada empezará a las 21.30 horas

La vetllada començarà a les 21.30h



BRUNCH AÑO NUEVO

BRUNCH ANY NOU

Crema de ave con cebolla * Variedad de entrantes y ensaladas
* Selección de quesos y embutidos del país * Selección de patés artesanos
* Jamón ibérico con pan de cristal * Ensalada de brotes tiernos, piña, mango y langostinos en salsa mil islas * Endivias al Roquefort
Crema d'au amb ceba * Varietat d'entrants i amanides * Selecció de formatges i embotits del país * Selecció de patés artesans * Pernil ibèric amb pa de vidre* Amanida de brots frescs, pinya, mango i llagostins amb salsa "mil islas" * Endívies al Roquefort

Fideuá de marisco de nuestra Chef * Milhojas de ternera con setas y gambas en salsa de vino tinto * Suprema de merluza al horno sobre lecho de patatas y cebolla caramelizada * Confit de pato a la naranja con peras al horno * Surtido de verduras de temporada a la plancha
Fideuà de marisc de la nostra Xef * Milfulles de vedella amb bolets i gambes amb salsa de vi negre * Suprema de lluç al forn sobre llit de patates i ceba caramel·litzada * Confit d'ànec a la taronja amb peres al forn * Assortiment de verdures de temporada a la planxa

POSTRE / POSTRES



Sorbete refrescante de limón y lima *Profiteroles de nata con chocolate fondant * Cheesecake de arándanos* Tarta Massini
* Trufas de chocolate *Abanico de frutas
Xarrup refrescant de llimona i llima *Profiterols de nata amb xocolata fondant * Cheesecake de gerds* Pastís Massini *Trufes de xocolata
* Ventall de fruites



BODEGA / CELLER

Agua con gas y sin gas *Aigua amb gas i sense gas*
Ederra Verdejo Tempranillo D.O.
Arrelium Miquel Pons Cabernet Sauvignon Penedes D.O.
Cava Codorniu 1551 Brut Nature D.O.
Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños
Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs

Precio Preu: 39€ IVA incl.

DÍA DE REYES

DIA DE REIS

APERITIVO / APERITIU

Chupito de caldo de marisco
Xarrupet de brou de marisc

ENTRANTE / ENTRANT

Tartar de salmón con aguacate y vinagre de manzana
Tartar de salmó amb alvocat i vinagre de poma

○

Carpaccio de ternera con rúcula y virutas de queso parmesano
Carpaccio de vedella amb ruca i encenalls de formatge parmesà

PRINCIPAL / PRINCIPAL

Pollo de corral a baja temperatura en salsa Teriyaki con patatas a las finas hierbas y verduritas campestres

Pollastre de corral a baixa temperatura en salas Teriyaki amb patates a les fines herbes i verduretes campestres

○

Suprema de merluza en salsa de cava y wok de verduras
Suprema de lluç amb salsa de cava y wok de verdures

POSTRE / POSTRES

Roscón de reyes
Tortell de reis



BODEGA / CELLER

Agua con gas y sin gas Agua 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.

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