

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 lit 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