

Saborea una deliciosa
NAVIDAD
en
GALLERY HOTEL



Tel. 93 415 99 11 • ghconv@galleryhoteles.com • galleryhotel.com



NAVIDAD

APERITIVO 1

Copa de cava

Croquetas de jamón ibérico / Croquetes de pernil ibèric

Crema de ave trufada / Crema d'au trufada

Langostinos envueltos en hilos de patata al ras el hanout / Llagostins embolicats en fils de patata al ras el hanout

5 € por persona / per persona (10% IVA incluido / inclòs)

APERITIVO 2

Copa de cava

Snacks gastronómicos / Snacks gastronòmics

Croquetas de rustido / Croquetes de rostit

Pan de cristal con jamón ibérico / Pa de vidre amb pernil ibèric

Langostinos envueltos en hilos de patata al ras el hanout / Llagostins embolicats en fils de patata al ras el hanout

11 € por persona / per persona (10% IVA incluido / inclòs)



MENU 1

Ensalada de judias verdes con jamón de pato, foie y frutos secos

Amanida de mongeta tendra amb pernil d'ànec, foie i fruits secs

Pollo asado de payés con orejones, ciruelas y piñones

Pollastre rostit de pagès amb orellanes, prunes i pinyons

Tarta tatin con helado de vainilla

Pastís tatin amb gelat de vainilla

Cafés e infusiones / Cafès i infusions

Turrone y barquillos / Torrons i neules

45 € por persona / per persona (10% IVA incluido / inclòs)

NAVIDAD



NAVIDAD

MENU 2

Arroz cremoso de setas y langostinos con parmesano

Arròs cremós de bolets i llagostins amb pamesà

Merluza con pil pil de limón y zumo de guindilla dulce

Lluç amb pil-pil de llimona i suc de bitxo dolç

Tarta tatin con helado de vainilla

Pastís tatin amb gelat de vainilla

Cafés e infusiones / Cafès i infusions

Turrone y barquillos / Torrons i neules

45 € por persona / per persona (10% IVA incluido / inclòs)



NAVIDAD

MENU 3

Menestra de verduras y setas en su jugo con jamón ibérico

Menestra de verdures i bolets en el seu suc i pernil ibèric

Jarrete lacado de ternera con ñoquis y salsa de queso viejo

Jarret lacat de vedella amb nyoquis i salsa de formatge vell

Eclipse de manzana y caramelo

Eclipsi de poma i caramel

Cafés e infusiones / Cafès i infusions

Turrone y barquillos / Torrons i neules

48 € por persona / per persona (10% IVA incluido / inclòs)



MENU 4

Canelones de rustido gratinados con bechamel y parmesano

Canelons de rostit gratinats amb beixamel i pamesà

Suquet de rape con almejas y cintas de sepia

Suquet de rap amb cloïsses i cintes de sípia

Ensalada de frutas con sorbete de mango

Amanida de fruites amb sorbet de mango

Cafés e infusiones / Cafès i infusions

Turrone y barquillos / Torrons i neules

55 € por persona / per persona (10% IVA incluido / inclòs)

NAVIDAD



NAVIDAD

MENU 5

Ensalada de bogavante, patata, huevas, mango y mayonesa de coral

Amanida de llamàntol, patata, ous, mango i maionesa de coral

Solomillo de buey a la parrilla, parmentier de patata y salsa Périgueux

Filet de bou a la graella, parmentier de patata i salsa Périgueux

Lingote de chocolate y Haba Tonka

Lingot de xocolata i Haba Tonka

Cafés e infusiones / Cafès i infusions

Turrone y barquillos / Torrons i neules

65 € por persona / per persona (10% IVA incluido / inclòs)



Bodega / Celler

Incluida en menús 1,2 y 3 / Inclòs en menús 1, 2 i 3:

Nuviana Blanco (D.O Somontano)

Nuviana Blanc (D.O Somontano)

Nuviana Tinto (D.O Somontano)

Nuviana Negre (D.O Somontano)

Cava Castellroig Brut Nature

Bodega / Celler

Incluida en menús 4 y 5 / Inclòs en menús 4 i 5:

Castellroig Xarel·lo Sobrelías Blanco (D.O Penedès)

Castellroig Xarel·lo Sobrelías Blanc (D.O Penedès)

Castellroig Tinto (D.O Penedès)

Castellroig Negre (D.O Penedès)

Cava Castellroig Brut Nature

En todos los casos / En tots els casos:

Aguas minerales y refrescos incluidos / Aigües minerals i refrescs inclosos

NAVIDAD