

# Menús Navidad 2014

restaurante  
**Mediterrània**

el espacio  
de tus gustos

Hotel Zenit Barcelona



Santaló 8 -08021-Barcelona

Telf: 93 241 18 00

E-mail: [barcelona@zenithoteles.com](mailto:barcelona@zenithoteles.com)

[www.zenithoteles.com](http://www.zenithoteles.com)





# Restaurante Mediterrània

## *Menú Navidad*

### MENÚ N ° 1

*Pequeño aperitivo:*

*Croquetas melosas de ceps*

*Montadito de sobrasada con queso brie*

*Cucharita de guacamole con nachos*

\*\*\*

*Arroz cremoso de pato y setas con virutas de parmesano*

\*\*\*

*Meloso de ibérico con cremoso de patata*

O

*Lomo de bacalao a la muselina con salsa de tomate y trigueros*

\*\*\*

*Brownie de chocolate tibio con nueces*

\*\*\*

*Turrone, neulas y frutos secos*

\*\*\*

*Café*

*Aguas minerales*

*Vino tinto D.O. Penedés*

*Vino blanco D.O. Penedés*

*Cava Dibon Brut Nature*

**25,00 €**

IVA incluido

Hotel Zenit Barcelona \*\*\*\*

Santaló, 8 - 08021 Barcelona -

Telf.: 93 241 18 00 Fax: 93 241 18 05 E-mail: barcelona@zenithoteles.com



# Restaurante Mediterrània

## *Menú Navidad*

### MENÚ N ° 2

*Pequeño aperitivo:*

*Croquetas melosas de ceps  
Montadito de sobrasada con queso brie  
Cucharita de guacamole con nachos*

\*\*\*

*Ensalada templada con queso de cabra, frutos secos y reducción de modena*

\*\*\*

*Solomillo de cerdo con cinta de bacon crujiente al oporto*

O

*Lomo de dorada al horno con verduritas al wok*

\*\*\*

*Mousse de miel y mato con nueces*

\*\*\*

*Turrones, neulas y frutos secos*

\*\*\*

*Café*

*Aguas minerales*

*Vino tinto D.O. Penedés*

*Vino blanco D.O. Penedés*

*Cava Dibon Brut Nature*

**27,00 €**

IVA incluido

Hotel Zenit Barcelona \*\*\*\*

Santaló, 8 - 08021 Barcelona -

Telf.: 93 241 18 00 Fax: 93 241 18 05 E-mail: barcelona@zenithoteles.com



# Restaurante Mediterrània

## *Menú Navidad*

### MENÚ Nº 3

#### *Aperitivo:*

*Croquetas melosas de ceps  
Montadito de sobrasada con queso brie  
Cucharita de guacamole con nachos*

\*\*\*

*Canelones caseros de ave al estilo tradicional con bechamel y queso parmesano*

\*\*\*

*Salmón al papillot con pesto cremoso*

O

*Entrecot de ternera con patatas al caliu y salsa a las tres pimientos*

\*\*\*

*Tarta de manzana con mermelada de frambuesa*

\*\*\*

*Turrone, neulas y frutos secos*

\*\*\*

*Café*

*Aguas minerales  
Vino tinto D.O. Penedés  
Vino blanco D.O. Penedés  
Cava Dibon Brut Nature*

**30,00 €**

IVA incluido

Hotel Zenit Barcelona \*\*\*\*

Santaló, 8 - 08021 Barcelona -

Tel.: 93 241 18 00 Fax: 93 241 18 05 E-mail: barcelona@zenithoteles.com



# Restaurante Mediterrània

## *Menú Navidad*

### MENÚ Nº 4

*Aperitivo:*

*Croquetas melosas de ceps  
Montadito de sobrasada con queso brie  
Cucharita de guacamole con nachos*

\*\*\*

*Timbal de escalibada con queso de cabra y anchoas*

\*\*\*

*Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez con peras confitadas  
O*

*Lubina al horno sobre romesco y salteado de verduritas*

\*\*\*

*Milhojas de hojaldre con dulce de leche*

\*\*\*

*Turrones, neulas y frutos secos*

\*\*\*

*Café*

*Aguas minerales  
Vino tinto D.O.Rioja  
Vino blanco D O Penedés  
Cava Dibon Brut Nature*

**30,00 €**

IVA incluido

Hotel Zenit Barcelona \*\*\*\*

Santaló, 8 - 08021 Barcelona -

Tel.: 93 241 18 00 Fax: 93 241 18 05 E-mail: barcelona@zenithoteles.com



# Restaurante Mediterrània

## *Menú Navidad*

### MENÚ Nº 5

*Pequeño aperitivo:  
Croquetas melosas de ceps  
Montadito de sobrasada con queso brie  
Cucharita de guacamole con nachos*

\*\*\*

*Sopa de arroz con marisco y rape*

\*\*\*

*Lomo de merluza con cremoso de calabaza y ensaladita de rúcula  
O  
Cochinillo asado con timbal de patatas y piquillos*

\*\*\*

*Tronco de Navidad*

\*\*\*

*Turrones, neulas y frutos secos*

\*\*\*

*Café*

*Aguas minerales  
Vino tinto D.O. Rioja  
Vino blanco D.O. Penedés  
Cava Dibon Brut Nature*

**32,00**

I.V.A incluido

Hotel Zenit Barcelona \*\*\*\*

Santaló, 8 - 08021 Barcelona -

Telf.: 93 241 18 00 Fax: 93 241 18 05 E-mail: barcelona@zenithoteles.com

# Menú

## Día de Reyes

### 2015

restaurante

# Mediterrània

el espacio  
de tus gustos

Hotel Zenit Barcelona



Santaló 8 -08021-Barcelona

Telf: 93 241 18 00

E-mail: [barcelona@zenithoteles.com](mailto:barcelona@zenithoteles.com)

[www.zenithoteles.com](http://www.zenithoteles.com)





# Restaurante Mediterrània

## *Menú Día de Reyes*

### MENÚ

*Pequeño aperitivo:*

*Croquetas melosas de ceps*

*Hummus al pimentón con tosta de pita crujiente*

*Montadito de queso cremoso con salmón ahumado*

\*\*\*

*Sopa de rape y langostinos con picatostes*

○

*Ensalada tibia de setas y jamón con vinagreta de Módena*

\*\*\*

*Crujiente de salmón al papillote con pesto cremoso*

○

*Magret de pato con foie, compota de manzana y reducción de Oporto*

\*\*\*

*Tarta de chocolate*

\*\*\*

*Roscón de reyes*

\*\*\*

*Café*

*Aguas minerales*

*Vino tinto D.O. Penedés*

*Vino blanco D.O. Penedés*

*Cava Dibon Brut Nature*

**30,00 €**

IVA incluido

Hotel Zenit Barcelona \*\*\*\*

Santaló, 8 - 08021 Barcelona -

Tel.: 93 241 18 00 Fax: 93 241 18 05 E-mail: barcelona@zenithoteles.com





# Restaurante Marés

*Menús Especial Navidad*



Hotel Zenit Borrell ★★★★★

Comte Borrell, 208 - 08029 Barcelona -

☎ 93 452 55 66 E-mail: [borrell@zenithoteles.com](mailto:borrell@zenithoteles.com)



## *Menú Navidad N° 1*

### *Para Compartir...*

Chupito de Salmorejo Cordobés  
Cuñas de Queso Manchego  
Buñuelos de Bacalao  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Pincho de Sobrasada de Mallorca con Queso Brie

### *Primero*

Ensalada Templada de Queso Provolone con Bombones de Morcilla de Burgos

### *Segundos*

Bacalao al Horno con Sanfaina y Gratén de Espinacas al Cava

O

Pechuga de Pavo Rellena de Manzana Caramelizada con Trigueros, Frutos Secos y Salsa Demiglace

### *Postre*

Coulán Tíbio de Chocolate Ocumare con Helado de Vainilla

\* \* \*

Neulas y Turrónes

### *Bodega*

Vino Blanco Nuviana, D.O Penedés  
Vino Tinto Clos de Torribas, Crianza D.O. Penedés  
Cava Bach Extríssimo Brut Nature  
Agua Mineral y Cafés

**32.00 €**

I.V.A incluido



## *Menú Navidad N° 2*

### Para Compartir...

Mini Ensalada de Jamón Ibérico  
Tabla de Quesos con Frutos secos con Uvas y Dados de Membrillo  
Caracolas de Queso Fresco y Salmón Ahumado  
Mini Hamburguesas con Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada  
Croquetas de Jamón Ibérico

### Primero

Escudella tradicional con Terrina de "Carn d'Olla" y Galets

### Segundos

Lomo de Atún Relleno de Cebolla Caramelizada, ciruelas y bacon con Salsa de Piquillos sobre Arroz de Verduritas

o

Entrecot de Ternera de Girona al Roquefort con Terrina de Patata Mortero y Pimientos del Padrón

### Postres

Mousse de Turrón de Jijona con su Helado y Galleta Danesa

\* \* \*

Neulas y Turrones

### Bodega

Vino Blanco Nuviana, D.O Penedés  
Vino Tinto Clos de Torribas, Crianza D.O. Penedés  
Cava Bach Extríssimo Brut Nature  
Agua Mineral y Cafés

**36.00 €**

I.V.A incluido



## *Menú Navidad N° 3*

### Para Compartir...

Mini Cocktail de Gambas con Carpaccio de Piña  
Montaditos de Jamón de Bodega con Clavel de Tête de Moine  
Crostini de Escalivada con Anchoas del Cantábrico  
Mini Hamburguesas con Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada  
Brocheta de Cherrys con Perlas de Mozzarella de Búfala  
Croquetas de Gambas

### Primero

Canelones Caseros de Navidad Gratinados con Salsa Bechamel y Queso Parmesano

### Segundos

Chipirones Rellenos de Queso Brie y Sobrasada de Mallorca sobre Coca de Cebolla Caramelizada

o

Crujiente de Pato Confitado con Setas y Verduritas de Temporada sobre cuna de Tomate de Montserrat y Salsa de Oporto

### Postres

Tronco de Navidad con Chocolate al Perfume de Baileys

\* \* \*

Neulas y Turrónes

### Bodega

Vino Blanco Nuviana, D.O Penedés  
Vino Tinto Clos de Torribas, Crianza D.O. Penedés  
Cava Bach Extríssimo Brut Nature  
Agua Mineral y Cafés

**39.00 €**

I.V.A incluido



## **Condiciones Especiales**

- Se recuerda a los clientes que se deberá escoger con antelación el número exacto de los segundos platos o descartar una opción de los mismos, para dejar el menú cerrado, para todos los clientes por igual.
- El número de invitados se entregará con 3 días de antelación.
- El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con 48 horas de anticipación a la fecha de realización del acto.
- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán el 25% de la suma total, en concepto de fianza, la cual se descontará de la factura total.
- El banquete se abonará a la finalización del servicio.
- En caso de cancelación no habrá devolución del importe depositado en concepto fianza.