



MENÚ DE CELEBRACIÓN DE NAVIDAD Nº1



APERITIVOS..

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- * Bambu de mozzarella y tomate cherry
- * Tacita de pepino griego
- * *Delicias de bacalao con salsa romesco*
- * *Croquetas de cocido caseras*
- * *Tempura de berenjena con miel de caña*

SEGUNDO A ESCOGER..

- * *Filete de dorada sobre crema de guisantes*

O

- * *Solomillo ibérico sobre puré de calabaza y salsa de oporto*

POSTRE ...

- * Tarta de queso casera al perfume de baileys

Surtido de neulas y turrones

30 €

I.V.A. incluido

El Menú incluye: Agua, vino una botella por cada 4 personas, copa de cava, pan, café o infusión.



MENÚ DE CELEBRACIÓN DE NAVIDAD Nº2



APERITIVOS..

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- * Calamares a la andaluza
- * Mini hamburguesa de cebolla caramelizada
- * *Mejillones a la marinera*
- * *Croquetas de cocido caseras*
- * *Langostinos en tempura con chutney agridulce*

SEGUNDO A ESCOGER..

- * *Filete de lubina con verduras al wok*

O

- * *Delicias de pato con salsa teriyaki*

POSTRE...

- * Tarta de chocolate y fresa

Surtido de neulas y turrones

35 €

I.V.A. incluido

El Menú incluye: Agua, vino una botella por cada 4 personas, copa de cava, pan, café o infusión.



MENÚ DE CELEBRACIÓN DE NAVIDAD Nº3



APERITIVOS..

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- * Dados de queso brie con mermelada de tomate
- * Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada
 - * *Torradas de jamón ibérico*
 - * *Croquetas de cocido caseras*
- * *Rollito de pepino fresco con crema de salmón*

SEGUNDO A ESCOGER..

- * *Bacalao a la miel y mostaza con jamón*

O

- * *Entrecot a la brasa con patata caliu gratinada y salsa a la pimienta*

POSTRE ...

- * Tarta de frutos rojos con mousse de fresa

Surtido de neulas y turrones

El Menú incluye: Agua , vino una botella por cada 4 personas, copa de cava, pan, café o infusión.

40 €

I.V.A. incluido



INFORMACIÓN



OBSERVACIONES

Todos nuestros menús incluyen:

- Agua mineral
- Vino blanco
- Vino tinto
- Café o infusión

Servicio de camarero

Precios por persona

Los menús de celebración están elaborados para grupos mínimos de 10 personas, en caso de ser menos, consúltenos

Recuerde notificarnos con antelación si alguno/a de los asistentes tiene alguna alergia alimentaria

La información de alérgenos contenidos en los platos de este menú, está a disposición de los clientes que lo soliciten. Nuestras buenas prácticas en manipulación de alimentos previene la posibilidad de presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo debido a la posible presencia de trazas de otros alérgenos por riesgo de contaminación cruzada.

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis. REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011



INFORMACIÓN



INFORMACIÓN Y RESERVAS

RESTAURANTE MEDITERRÁNEA

Hotel Zenit Barcelona

C/ Santaló Nº8

08021 Barcelona

Teléfono : +34 932 411 800

Fax :+34 932 411 805

E-mail: reservasbarcelona@zenithoteles.com

