

TUS *RECUERDOS*,  
NUESTRO MEJOR  
*REGALO.*

 *Navidad Grupos 2024*



# TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

## MENÚ COCKTAIL

### NUESTROS PLATOS

Tostadita de anchoa del cantábrico con olivada y aceite de albahaca  
Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate del huerto, aceite de oliva virgen extra y escamas de sal  
Salmón marinado sobre yogurt cítrico y remolacha encurtida  
Mini esferas de ceviche de lubina con leche de tigre y cebolla roja  
Vitello tonnato de ternera con salsa de atún y polvo de olivas  
Croquetas caseras de cocido de ternera con mayonesa de mostaza  
Ssam de panceta ibérica con salsa yakiniku  
Churros de bacalao con tinta de calamar  
Brioche de calamar con mayonesa de kimchi

### NUESTROS POSTRES

Tiramisú casero con crumble de chocolate  
Surtido de dulces navideños

### NUESTRA BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Cava

Precio con IVA 10% incluido. Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.  
Consultar con el hotel para requisitos especiales.



# TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

## MENÚ EIXAMPLE

### APERITIVO

Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate del huerto, aceite de oliva virgen

Croquetas caseras de cocido de ternera con mayonesa de mostaza

Ssam de panceta ibérica con salsa yakiniku

Salmón marinado sobre yogurt cítrico y remolacha encurtida

### PLATO PRINCIPAL (a escoger con antelación)

Risotto meloso de gambas rojas con alioli de ajo asado

Suprema de rodaballo en suquet marinero con mejillones sobre patatas y puerros estofados

Solomillo de vaca vieja con cebolleta caramelizada y demiglaze de mostaza

### POSTRES

Tarta de queso y mermelada de arándanos

Surtido de dulces navideños

### BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Cava

Precio con IVA 10% incluido. Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.  
Consultar con el hotel para requisitos especiales.



# TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

## MENÚ BARCINO

### APERITIVO

Croqueta casera de cocido de ternera con mayonesa de mostaza

### ENTRANTE

Brioche de mantequilla con salmón ahumado y crème fraiche

### PLATO PRINCIPAL (a escoger con antelación)

Risotto meloso de gambas rojas con alioli de ajo asado

Suprema de rodaballo en suquet marinero con mejillones sobre patatas y puerros estofados

Solomillo de vaca vieja con cebolleta caramelizada y demiglaze de mostaza

### POSTRES

Brownie de chocolate negro, frutos rojos y helado

Surtido de dulces navideños

### BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Cava

Precio con IVA 10% incluido. Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.  
Consultar con el hotel para requisitos especiales.



# TUS RECUERDOS, NUESTRO MEJOR REGALO.

## HAZLO MÁS ESPECIAL

### ESTACIÓN DE QUESOS

12,50€ por persona

Idiazabal Belai Ahumado D.O.P

*Queso curado de leche de oveja. Sabor fuerte y ahumado con madera natural.*

Ronkari D.O.P

*Queso curado de leche de oveja.*

Cabrero de Pimentón de la Vera

*Queso semicurado de leche de cabra.*

Parmesano Reggiano D.O.P 24 meses

*Queso curado de leche de vaca.*

Gorgonzola D.O.P

*Queso con vetas azules, leche de vaca con pasta cruda.*

### ESTACIÓN DE RISOTTOS

15,50 € por persona

Risotto cremoso de parmesano con carrillera cocinada a baja temperatura.

Risotto de gambas o vegetariano

### ESTACIÓN DE OSTRAS

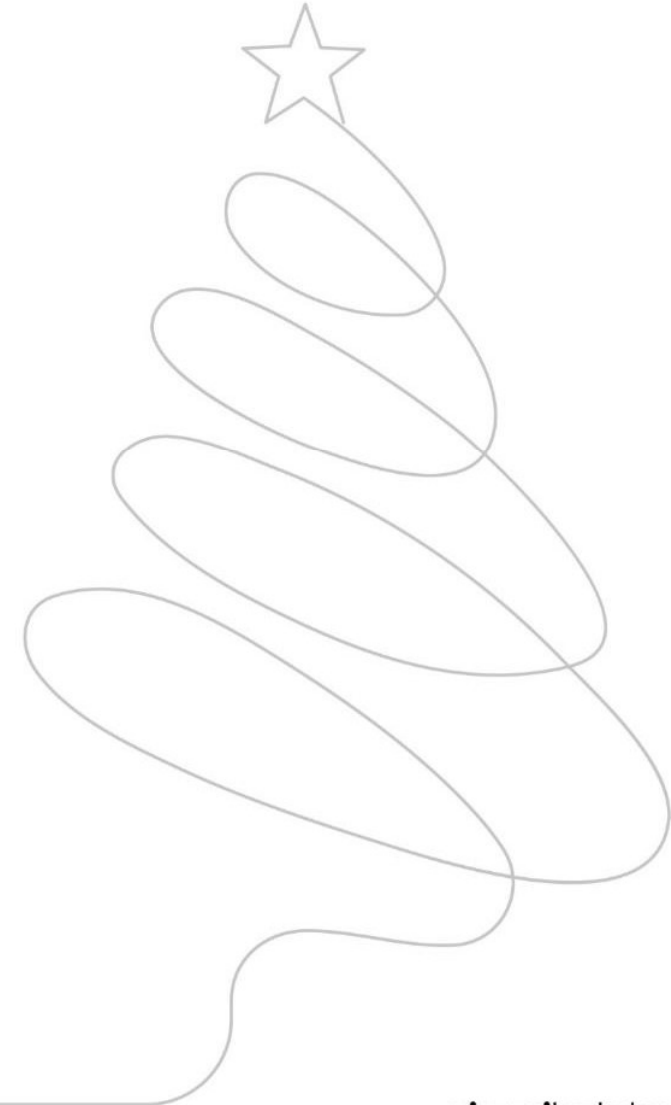
14,50 € por persona

Ostra Rizada del Delta N.2 con shot de bloody mary

### CANDY BAR

12,00 € por persona

Surtido de gominolas para dar un toque dulce y colorido al evento.



*TUS RECUERDOS,  
NUESTRO MEJOR REGALO.*

## Información y Reservas:

### **Hotel Vincci Gala 4\***

Ronda Sant Pere, 32. 08010 Barcelona

Tel: +34 93 508 32 04

[Grupos.gala@vinccihoteles.com](mailto:Grupos.gala@vinccihoteles.com)

