MENÚS NAVIDAD 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ COCKTAIL 2026

MENÚ CÓCTEL

Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva

Croquetas de cocido con mayonesa de mostaza

Brioche de mantequilla con carrillera de ternera a baja temperatura y cebolleta roja

Esfera de salmón semicurado, crema de queso y caviar ahumado de arenque

Steak tartar, yema curada y chips de patatas

Vitello tonnato, salsa de atún, alcaparras fritas y piparras

Pincho de pulpo asado sobre tosta de mayonesa negra

Brocheta de tempura de gamba con all i oli cítrico

Risotto meloso de ceps, ralladura de lima y salvia frita

POSTRES

Tiramisú casero con crumble de galleta

Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, vino y cava

72 €

Precios por persona. Precios con IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
Avisar al Hotel con antelación en caso de menús especiales, alergias e intolerancias.
Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.

vinccihoteles

MENÚ BANQUETE 2026

APERITIVOS

- Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen
- Croquetas de braseado de ternera con mayonesa de mostaza
- Brioche de mantequilla con steak tartar, yema curada y parmesano de 36 meses
- Alcachofa a la brasa, salsa romesco y almendras tostadas
- Carpaccio de salmón semicurado con cherry asados y frutos rojos

PLATO PRINCIPAL (a escoger un plato con antelación)

- Risotto meloso de calabaza ahumada, queso Sarró de Cabra y avellanas tostadas
- Rodaballo salvaje a la brasa, espárragos verdes y pil pil suave
- Tarrina de carrillera al Oporto, parmentier trufado y cebolleta al balsámico

POSTRES

- Piña a la brasa, helado de coco y espuma de chocolate blanco
- Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, vino y cava

72 €

Precios por persona. Precios con IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
Avisar al Hotel con antelación en caso de menús especiales, alergias e intolerancias.
Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.

vinccihoteles

HAZLO MÁS ESPECIAL

ESTACIÓN DE GILDAS — **8,00 € por persona**

Clásica (aceituna verde, guindilla y anchoa)

Matrimonio (aceituna verde, guindilla y boquerón)

Vegetariana (aceituna, pimiento rojo y queso)

Del mar (aceituna verde, guindilla y pulpo)

ESTACIÓN DE QUESOS — **12,00 € por persona**

Idiazábal, Manchego, Mahón y Cabrales.

ESTACIÓN DE IBÉRICOS — **15,00 € por persona**

Jamón ibérico, chorizo, longaniza y lomo embuchado.

ESTACIÓN DE PIZZAS Y FOCACCIAS — **12,50 € por persona**

Tomate, jamón braseado y setas

Tomate, berenjena asada y queso ricotta

Tomate San Marzano y queso burrata

4 quesos con nueces y miel

HAZLO MÁS ESPECIAL

ESTACIÓN DE RISOTTOS — **12,00 € por persona**

Risotto de setas y avellanas de Reus

Risotto de remolacha asada y queso comte

ESTACIÓN DE OSTRAS — **15,00 € por persona**

Ostras Regal nº2

Ostras Regal nº2 con chupito de Bloody Mary

Ostras Regal nº2 con salsa ponzu y cebolla roja encurtida

ESTACIÓN DE GOMINOLAS — **8,00 € por persona**

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

BARRA LIBRE ESTÁNDAR — **12,00 € por persona y hora**

Vino, cerveza, cava y refrescos

BARRA LIBRE PREMIUM — **20,00 € por persona y hora**

Combinados, vino, cerveza, cava y refrescos

OTROS SERVICIOS DISPONIBLES BAJO PETICIÓN:

- Servicio de DJ, cantante o mago.
- Servicio de guardarropa exclusivo para el evento.
- Señalética con logo de empresa y minutas personalizadas con el nombre de cada invitado.
- Equipo audiovisual bajo petición: proyector, pantalla, altavoces, micrófono.
- Disponemos de salones privados para eventos.

HAZ TU RESERVA

Hotel Vincci Gala 4*
Restaurant Babou

Ronda de Sant Pere, 32
08010 Barcelona

Tel: +34 935 08 32 00
grupos.gala@vinccihoteles.com

vinccihoteles