MENÚ SAN ESTEBAN 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ DE SAN ESTEBAN 2026

APERITIVOS

- Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen
- Croquetas de cocido con mayonesa de mostaza
- Brioche de mantequilla con steak tartar, yema curada y parmesano con 36 meses de curación

ENTRANTE

- Canelón de pollo asado y bechamel trufada

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, textura de espárragos verdes y pil pil
- Tarrina de carrillera al Oporto, parmentier trufado y cebolleta al balsámico

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 DE SAN ESTEBAN 2026

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE (a escoger un plato con antelación)

- Canelón de pollo asado y bechamel trufada
- Macarrones o gnocchi con tomate
- Croquetas de cocido

PLATO PRINCIPAL (a escoger un plato con antelación)

- Risotto meloso de calabaza ahumada, queso Sarró de Cabra y avellanas tostadas
- Escalopa de pollo con patatas fritas
- Dorada a la plancha con patatas fritas

POSTRES

- Tiramisú casero con crumble de galleta
- Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua y refrescos

30 €

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

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