

Menús de Nadal 2020

NIT DE NADAL 24 de Desembre

Aperitiu

Pa de coca de vidre amb pernil ibèric
Cucurutxo de còctel de mariscs
Croquetes caseres de ceps
Mini caneló d'ànec

Menú principal

Amanida de foie amb escarola frisè, melmelada de granada sobre pasta de full farcit d'olivada

Filet Wellington amb salsa Gravy i patates al romaní
o
Corbina en crosta de quinoa vermella amb carxofes confitades i espàrrecs verds

Les Postres

Mousse de xocolata amb sorbet d'oli i galeta cruixent
Torrans i neules

65€ IVA inclòs

DIA DE NADAL 25 de Desembre

Aperitiu

Pa de coca de vidre amb pernil ibèric
Cigala a maracujà
Bombó de foie i fruits vermells
Croquetes casolanes de pollastre trufat

Menú principal

Escudella tradicional de galets i carn d'olla

Terrina de xai amb Parmentiere de patata i amanida de créixens, menta i cacauets
o
Turbot a la planxa amb verdures baby saltejades i reducció de suc de gambes

Les Postres

Tronc de Nadal
Torrans i neules

65€ IVA inclòs

SANT ESTEVE 26 de Desembre

Aperitiu

Pan de coca de Pa de coca de vidre amb pernil ibèric
Bombó de foie i fruits vermells
Tàrtar de tonyina amb perles de magrana i ceba vermella
Croquetes casolanes de parmesà

Menú principal

Caneló de Sant Esteve amb beixamel de bolets i foie
o
Carpaccio de Vieires fumades amb pols d'oliva negra, adobats i oli d'anet

Cuixes de pollastre de pagès a la catalana amb patata platillo i rovellons
o
Suquet de rap allagostat i escamarlans

Les Postres

Mousse de cítrics i cava
Torrans i neules

65€ IVA inclòs

CAP D'ANY 31 de Desembre

Aperitiu

Còctel sòlid
Pa de coca de vidre amb pernil ibèric
Bombó de foie i fruits vermells
Croquetes de gambes
Ravioli d'albergínia i crema de parmesà

Menú principal

Caneló d'alvocat amb interior de llamàntol i maionesa del seu coral, mango i tomàquet

Llobarro sobre crema de remolatxa i verdures

Filet de vedella, gratinat de patata violeta i salsa Café de Paris

Les Postres

Copa de granissat de cava amb sorbet de llimona

Coco gelat banyat en xocolata amb pinya a el rom cremat

Petit four, cotilló i raïm de la sort

89€ IVA inclòs

ANY NOU 1 de Gener

Aperitiu

Pa de coca de vidre amb pernil ibèric
Mini caneló d'ànec
"Dashi" de bolets
Esfèric de bacallà

Menú principal

Pop a la graella,
parmentier de moniato i amanida de micro brots amb confitats i vinagreta de piquillo

Llobarro amb patates forneres i saltat de bolets amb salsa bearnesa
o
Entrecot de vedella amb carxofes en textures

Les Postres

Pannacota de coco amb infusió de pinya al rom

Torrans i neules

65€ IVA inclòs

DIA DE REIS 6 de Gener

Aperitiu

Pa de coca de vidre amb pernil ibèric
Coca de recapte
Tàrtar de vedella
Croquetes de ceps

Menú principal

Amanida de llagostins amb tomàquet Barbastre, micro brots, burrata, pinyons i pesto genovès
o
Risotto de bolets i espàrrecs de marge amb un toc de gorgonzola

Terrina de cua de bou amb patates confitades, pastanaga i salsa de vi negre MasTinell
o
Corbina al forn amb api escalivat i musclos en salsa "beurre blanc"

Les Postres

Tortell de reis
Macedònia

65€ IVA inclòs
(Menú especial nens 45€)

Carrer Balmes, 117
08008 Barcelona
grupos.balmes@oliviahotels.es
www.oliviabalmeshotel.com

Reserves 93 214 20 46



BEGUDES INCLOSES EN TOTS ELS MENÚS
Aigües minerals, refrescs, sucros o cerveses.
Vi negre Arte, vi blanc Eliane i Cava Brut
Real Mastinell D.O.Penedès. Cafè