

Menús de
Navidad 2020

NOCHE BUENA 24 de Diciembre

Aperitivo

Pan de coca de cristal con jamón ibérico
Cucurucho de cocktail de mariscos
Croquetas caseras de ceps
Mini canelón de pato

Menú principal

Ensalada de foie con escarola frisé, mermelada de granada sobre hojaldre relleno de olivada

Solomillo Wellington con salsa Gravy y patatas al romero

o
Corvina en costra de quinoa roja con alcachofas confitadas y espárragos verdes

Postre

Mousse de chocolate con sorbete de aceite y galleta crujiente
Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

DIA DE NAVIDAD 25 de Diciembre

Aperitivo

Pan de coca de cristal con jamón ibérico
Cigala en maracuyá
Bombón de foie y frutos rojos
Croquetas caseras de pollo trufado

Menú principal

“Escudella tradicional de galets i carn d’olla”

Terrina de cordero con parmentiere de patata y ensalada de berros, menta y cacahuets

o
Turbot a la plancha con verduritas baby salteadas y reducción de jugo de gambas

Postre

“Tronco” de Navidad
Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

SAN ESTEBAN 26 de Diciembre

Aperitivo

Pan de coca de cristal con jamón ibérico
Bombón de foie y frutos rojos
Tartar de atún con perlas de granada y cebolla roja
Croquetas caseras de parmesano

Menú principal

Canelón de San Esteban con bechamel de setas y foie

o
Carpaccio de Vieiras ahumadas con polvo de oliva negra, encurtidos y aceite de eneldo

Muslos de pollo de payés a la catalana con patata platillo y niscalos

o
Suquet de rape alargostado y cigalas

Postre

Mousse de cítricos y cava
Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

FIN DE AÑO 31 de Diciembre

Aperitivo

Cocktail sólido
Pan de coca de cristal con jamón ibérico
Bombón de foie con frutos rojos
Croquetas de gambas
Ravioli de berenjena y crema de parmesano

Menú principal

Canelón de aguacate con interior de bogavante y mayonesa de su coral, mango y tomate

Lubina sobre crema de remolacha y verduritas

Solomillo de ternera, gratén de patata violeta y salsa Café de Paris

Postre

Copa de granizado de cava con sorbete de limón

Coco helado bañado en chocolate con piña al ron cremat

Petit four, cotillón y uvas de la suerte

89€ IVA Incluido

AÑO NUEVO 1 de Enero

Aperitivo

Pan de coca de cristal con jamón ibérico
Mini canelón de pato
“Dashi” de setas
Esférico de bacalao

Menú principal

Pulpo a la parrilla, parmentier de boniato y ensalada de micro brotes con encurtidos y vinagreta de piquillo

Lubina con patatas panaderas y salteado de setas con salsa bearnesa

o
Entrecot de ternera con alcachofas en texturas

Postre

Pannacota de coco con infusión de piña al ron

Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

DIA DE REYES 6 de Enero

Aperitivo

Pan de coca de cristal con jamón ibérico
Coca de recapte
Tartar de ternera
Croquetas de ceps

Menú principal

Ensalada de langostinos con tomate Barbastro, microbrotes, burrata, piñones y pesto genovés

o
Risotto de setas y espárragos trigueros con un toque de gorgonzola

Terrina de rabo de buey con patatas confitadas, zanahoria y salsa de vino tinto Mastinell

o
Corvina al horno con celery escalivado y mejillones en salsa beurre blanc

Postre

Roscón de reyes
Macedonia

65€ IVA incluido
(Menú especial niños 45€)

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

Reservas 93 214 20 46



BEBIDAS INCLUIDAS EN TODOS LOS MENÚS

Aguas minerales, refrescos, zumos o cervezas.
Vino tinto Arte, vino blanco Eliane y Cava
Brut Real Mastinell D.O.Penedés. Café