



HOTEL BARCELONA UNIVERSAL

MENÚ EMPRESA

ENTRANTE

ENSALADA CESAR
ENSALADA MEDITERRÁNEA
PARMEGIANA BERENJENAS
ENSALADA CAPRESE

PLATO PRINCIPAL

SALMÓN A LA PLANCHA CON WOK DE VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO C/ SALSA DE SETAS
LUBINA C/ WOK DE VERDURAS
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA C/PATATA AL HORNO

POSTRE

CREPES DE CHOCOLATE
CHEESECAKE CASERA
TIRAMISÚ CASERO
BROWNIE DE CHOCOLATE C/HELADO
VAINILLA

BODEGA

VINO BLANCO & TINTO RAIMAT CLAMOR
(C.SEGRE)
CAVA ROGER DE FLOR
AGUAS, CERVEZAS, REFRESCOS
CAFÉS E INFUSIONES

45 € IVA incluido · Servicio mínimo de 15 personas · El menú elegido debe ser comunicado al hotel con una semana de antelación. El menú consiste en un entrante, un principal y un postre elegidos de antemano e iguales para todos los comensales



Núñez i Navarro

Hotels | Barcelona



HOTEL BARCELONA UNIVERSAL

MENÚ EMPRESA

STARTERS

CAESAR SALAD
MEDITERRANEAN SALAD
EGGPLANT PARMEGGIANA
CAPRESE SALAD WITH GENOVESE PESTO

MAIN COURSES

GRILLED SALMON WITH WOK VEGETABLES
PORC SIRLOIN WITH MUSHROOMS SAUCE
BEEF SIRLOIN WITH ROASTED POTATOES
SEA BASS WITH WOK VEGETABLES

DESSERT

CHOCOLATE CREPES
HOMEMADE CHEESE CAKE
HOMEMADE TIRAMISU
CHOCOLATE BROWNIE W/VANILLA
ICE CREAM

CELLAR

WHITE & RED WINE RAIMAT CLAMOR
(C.SEGRE)
CAVA ROGER DE FLOR
MINERAL WATER, BEER, SOFT DRINKS
COFFEE & TEAS

45€ VAT included · Minimum of 15 people required · The chosen menu must be communicated to the hotel one week in advance. The menu consists in one starter, one main course and one dessert (to be chosen in advanced and the same for all the guests)



Núñez i Navarro

Hotels | Barcelona