

MENÚ DE GRUPOS / GROUPS MENU

ENTRANTE / STARTER

Raviolis de espinacas y queso fresco con crema de pesto / *Spinach and fresh cheese ravioli with pesto cream*

Ensalada de espinacas, aguacate, bacón y champiñón / *Spinach salad with avocado, bacon, and mushroom*

Ensalada de hojas, queso de cabra y tomate confitado / *Leaf salad with goat cheese and confit tomato*

Crema de puerros y patata, crujiente de jamón ibérico y queso / *Leek and potato cream with crispy Iberico ham and cheese*

Canelón de rostit y bechamel de ceps / *Cannelloni with roast meat and cep bechamel*

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Pollo relleno con frutos secos y espinacas / *Stuffed chicken with nuts and spinach*

Cordero deshuesado con cremoso de zanahoria especiada / *Deboned lamb with spiced creamy carrot*

Corvina asada con verduras al romero / *Roasted corvina with rosemary vegetables*

Meloso de ternera con pure de patatas / *Tender beef with potato purée*

Roast beef de ternera con salsa Harry's y puré de patata / *Roast beef with Harry's sauce and potato purée*

POSTRE / DESSERT

Tarta de queso casera y confitura de abaricoque / *Homemade cheesecake with apricot jam*

Pastel de manzana y crema inglesa / *Apple pie with English cream*

Profiterol de Chocolate y avellana / *Chocolate and hazelnut profiterole*

Piña a la fruta de la pasión y gel de coco / *Pineapple with passion fruit and coconut gel*

BODEGA / WINE CELLAR

Vino blanco / *white wine* Ànec Mut (D.O. Penedès)

Vino tinto / *red wine* Ànec Mut (D.O. Penedès)

Cava Roger de Flor (D.O. Cava)

Agua mineral / *Mineral water*

39 €

Por persona (IVA incluido) / Per person (VAT included)

Elegir entre 2 opciones, y especificar de antemano el número de platos elegidos para cada opción

To choose between 2 options, and specify in advance the number of dishes chosen for each option

Menú válido a partir de 10 personas / Menu valid for groups from 10 people



Núñez i Navarro

Hotels | Barcelona