

Sitges


ESTELA
★ ★ ★
BARCELONA
HOTEL DEL ARTI

Nadal

MENÚS GRUPS

2024

DEL 29 DE NOVEMBRE AL 22 DE DESEMBRE

Avda. Port d'Aiguadolç, 8 · Sitges · BCN
banquetes@hotelestela.com  93 811 45 45

www.hotelestela.com

Menú 1

PICA PICA A TAULA

PERNIL DE TEROL AMB PA DE COCA,
TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
CROQUETES DE TOMÀQUET I
MOZZARELLA
FISH AND CHIPS AMB MAIONESA DE
WASABI
GYOZAS DE MARISC AMB AROMÀTICS
FOCACCIA DE "LACÓN", TOMÀQUET I
RUCA

MEDALLONS DE LLOM DE VEDELLA AMB
SALSA DE CEPES
O

BACALLÀ AMB VERDURETES, MAIONESA
DE CÍTRICS I REMOLATXA

SORBET DE "MOJITO" AMB NÚVOLS DE
FRUITA

52,5 € IVA INCLÒS

CELLER INCLÒS

VI BLANC FREYÉ (Parellada, Muscat) - VI NEGRE FREYÉ (Syrah, Tempranillo)
CAVA VALLFORMOSA ORIGEN (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)

Menü 2

PER COMPARTIR

PERNIL DE TEROL AMB PA DE COCA,
TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
CROQUETES DE TOMÀQUET I

MOZZARELLA

FISH AND CHIPS AMB MAIONESA DE
WASABI

GYOZAS DE MARISC AMB AROMÀTICS
BROQUETES DE POLLASTRE AMB SÈSAM I
SOIA

A ESCOLLIR

LLOM DE TURBOT A LA PLANXA AMB
CREMA DE BLAT DE MORO, SOIA I
VERDURETES

O

CRUIXENT DE MELÓS DE VEDELLA AMB
POMES I DEMI-GLACE DE VERMOUTH

PASTÍS SACHER AMB ESCUMA DE GEMMA

57 € IVA INCLÒS

CELLER INCLÒS

VI BLANC FREYÉ (Parellada, Muscat) – VI NEGRE FREYÉ (Syrah, Tempranillo)
CAVA VALLFORMOSA ORIGEN (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)

Menú 3

APERITIU A TAULA

CROQUETES DE TOMÀQUET I
MOZARELLA
FOCACCIA DE TOMÀQUET, ANXOVA I
RUCA

ENTRANT

TEMPERAT DE GAMBES A LA PLANXA,
ESPÀRRECS VERDS I CREMÓS DE
VINAGRE VELL DE XERÈS

A ESCOLLIR

“PALLARDINA” DE FILET DE VEDELLA,
FOIE GRAS I ESPINACS AMB FRUITS
SECS

0

MEDALLONS DE RAP AMB SHITAKE,
GAMBES I TOMÀQUET NATURAL

COPA DE GELAT DE MASCARPONE AMB
SALSA DE DÀTILS I AIRE DE XOCOLATA
BLANCA

59 € IVA INCLÒS

CELLER INCLÒS

VI BLANC FREYÉ (Parellada, Muscat) – VI NEGRE FREYÉ (Syrah, Tempranillo)
CAVA VALLFORMOSA ORIGEN (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)