

# BRUIXES DE BURRIAC

RESTAURANT

## MENÚS DE NADAL 2024



24, 25 I 26 DE DESEMBRE DE 2024  
I 01 I 06 DE GENER DE 2025

24, 25 Y 26 DE DICIEMBRE DE 2024  
Y 01 Y 06 DE ENERO DE 2025



BRUIXES DE  
BURRIAC  
by Jaume Drudis



Restaurant

## MENÚ 1

### APERITIUS DE BENVINGUDA / APERITIVOS DE BIENVENIDA

### ENTRANT / ENTRANTE

Brou de Nadal amb pilotetes i galets  
*Caldo de Navidad con pelotitas y galets*

Òpera de carbassó i bou de mar  
*Ópera de calabacín y buey de mar*

### PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Orellier de llobarro i salsa New Burg  
*Orellier de lubina y salsa New Burg*

Pularda rostida amb farcit de nadal i jus de cocció  
*Pularda rustida con relleno de navidad y jus de cocción*

### POSTRES

Tartaleta de festucs i chantilly de vainilla  
*Tartaleta de pistachos y chantilly de vainilla*

Cafè & Mignardises i selecció de torrons  
*Café & Mignardises y selección de turrones*

### CELLER / BODEGA

Vi blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac  
*Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac*

**50€ IVA INCLÒS**

**50€ IVA INCLUIDO**



BRUIXES DE  
BURRIAC  
by Jaume Drudis



Restaurant

## MENÚ 2

### APERITIUS DE BENVINGUDA / APERITIVOS DE BIENVENIDA

### ENTRANT / ENTRANTE

Brou de Nadal amb pilotetes i galets  
*Caldo de Navidad con pelotitas y galets*

Rillete d'ànec en biscuit salat d'espècies  
*Rillete de pato en biscuit salado de especias*

### PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Velouté de verduretes i llamàntol  
*Velouté de verduritas y bogavante*

Parfait de vedella estofada en ceps i patata Berny  
*Parfait de ternera estofada en setas y patata Berny*

### POSTRES

Mosaic de fruits vermells en crema d'hibisc  
*Mosaico de Frutos rojos en crema de hibisco*

Cafè & Mignardises i selecció de torrons  
*Café & Mignardises y selección de turrone*

### CELLER / BODEGA

Vi blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac  
*Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac*

**55€ IVA INCLÒS**

**55€ IVA INCLUIDO**





## **MENÚ 3**

### **APERITIUS DE BENVINGUDA / APERITIVOS DE BIENVENIDA**

#### **ENTRANT / ENTRANTE**

Brou de Nadal amb pilotetes i galets  
*Caldo de Navidad con pelotitas y galets*

Terrina de foie gras en pasta sable i candis de Palo Cortado  
*Terrina de foie gras en pasta sable y candis de Palo Cortado*

#### **PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL**

Suprema de rap amb verduretes risolades i Douglas de pastanaga  
*Suprema de rape con verduritas rizadas y Douglas de zanahoria*

Chateaubriand rostit amb romaní, salsa Foyot i pomme brioche  
*Chateaubriand asado con romero, sasa Foyot y pomme brioche*

#### **POSTRES**

Tatin de Nadal amb nougatine d'avellana  
*Tatin de Navidad con nougatine de avellana*

Cafè & Mignardises i selecció de torrons  
*Café & Mignardises y selección de turrones*

#### **CELLER / BODEGA**

Vi blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac  
*Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac*

**75€ IVA INCLÒS**

**75€ IVA INCLUIDO**





## MENÚ 4

### APERITIUS DE BENVINGUDA / APERITIVOS DE BIENVENIDA

Tassetta de brou de Nadal amb pilotetes i galets  
*Tacita de caldo de Navidad con pelotitas y galets*

Salmó marinat al fonoll amb mahonesa de cítrics  
*Salmón marinado en hinojo con mahonesa de cítricos*

Tartaleta de foie gras i trufa negra amb galeta de rossinyols  
*Tartaleta de foie gras y trufa negra con galleta de rebozuelos*

Ostra Napoleó en cremós d'avellana i llamàntol  
*Ostra Napoleón en cremoso de avellana y bogavante*

Gamba vermella a la planxa i bisque d'escamarlà  
*Gamba roja a la plancha y bisque de cigala*

Caldereta minute de llamàntol i patata fondant  
*Caldereta minute de bogavante y patata fondant*

Mini Nougat de xocolata Negra Tanzania  
*Mini Nougat de chocolate Negro Tanzania*

Cafè & Mignardises i selecció de torrons  
*Café & Mignardises y selección de turrones*

### CELLER / BODEGA

Vi blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac  
*Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac*

**100€ IVA INCLÒS**

**100€ IVA INCLUIDO**





## MENÚ 5 - VEGÀ / VEGANO

### APERITIUS DE BENVINGUDA / APERITIVOS DE BIENVENIDA

Brou de Nadal vegà  
*Caldo de navidad vegano*

Amanida de créixens, api i mosaic de tubers  
*Ensalada de berros, apio y mosaico de tubérculos*

Tatin de porro i poma amb emulsió de fonoll  
*Tatin de puerro y manzana con emulsión de hinojo*

Ravioli farcit de sorpreses de verdures  
*Ravioli relleno de sorpresas de verduras*

Pera en almívar de Oloroso i espècies  
*Pera en almíbar de Oloroso y especias*

Cafè & Mignardises i selecció de torrons  
*Café & Mignardises y selección de turrones*

### CELLER / BODEGA

Vi blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac  
*Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac*

**48€ IVA INCLÒS**

**48€ IVA INCLUIDO**



BRUIXES DE  
BURRIAC

by Jaume Drudis



Restaurant

## MENÚ 6 - INFANTIL

### APERITIUS DE BENVINGUDA / APERITIVOS DE BIENVENIDA

Canelons Rossini gratinats  
*Canelones Rossini gratinados*

Filet de vedella a la graella amb patata Anne  
*Solomillo de ternera a la parrilla con patata Anne*

Gelat de xocolata amb encenalls de brownie  
*Helado de chocolate con virutas de brownie*

### BEGUDA / BEBIDA

40€ IVA INCLÒS

40€ IVA INCLUIDO



### **CONDICIONS GENERALS**

- L'opció del menú escollit ha de ser la mateixa per a taula complerta, exceptuant intolerants, al·lèrgics o menús infantils.
- La contractació d'un esdeveniment a l'Hotel Gran Claustre implica l'acceptació de les nostres condicions.
- L'Hotel Gran Claustre es reserva el dret de modificar els menús, a causa de possibles oscil·lacions del mercat, amb la comunicació prèvia i acceptació per part del client.

### **CONDICIONS DE PAGAMENT**

- Pagament: 50% dia que es confirma la reserva en concepte de paga i senyal.
- 7 dies abans s'han de confirmar les persones i intoleràncies i al·lèrgies.
- Resta del pagament pendent 72 hores abans del esdeveniment.

### **CONDICIONS DE CANCEL·LACIÓ**

- Més de 15 dies abans de l'esdeveniment, pèrdua del 15% de la paga i senyal.
- Entre 15 i 7 dies abans de l'esdeveniment, pèrdua del 70% de la paga i senyal.
- Menys de 7 dies abans de l'esdeveniment, pèrdua del 100% de la paga i senyal.





### **CONDICIONES GENERALES**

- La opción de menú elegido deberá ser la misma para la mesa completa, exceptuando intolerancias, alergias o menús infantiles.
- La contratación de un evento en el Hotel Gran Claustre implica la aceptación de nuestras condiciones.
- El Hotel Gran Claustre se reserva el derecho de modificar los menús a causa de posibles oscilaciones de mercado, con comunicación previa y aceptación por parte del cliente.

### **CONDICIONES DE PAGO**

- Pago: 50% día que se confirma la reserva en concepto de paga y señal.
- 7 días antes se deben confirmar las personas, intolerancias y alergias.
- Resto del pago pendiente 72 horas antes del evento.

### **CONDICIONES DE CANCELCIÓN**

- Más de 15 días antes del evento, pérdida del 15% de la paga y señal.
- Entre 15 y 7 días antes del evento, pérdida del 70% de la paga y señal.
- Menos de 7 días antes del evento, pérdida del 100% de la paga y señal.

