

NADAL 2018



www.granclaustre.com

Menú 1 Classic

Entrant

Pa de Sègol - parfait de foie trufat - pinyons rostits

Rillete de Salmó cuït a vapor de te de roses - anís estrellat

Bou de mar a galeta d'arròs - gingebre - galangal i citronella

Royale d'Espinac croustillant de formatge curat

Plat principal

Royale de vedella - jus de Malvasia i purée de bolets

Postres

Bombó de xocolata Opera Noël

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 30 € + IVA



Menú 2 Classic

Entrant

Cassoleta de Bouillabessa de peix de Roca

Mini amanida de llagostí

Púding de turbot

Croquetes de pernil ibèric

Plat principal

Suquet de peix i gamba - patata fondant

Postres

Bombó de xocolata Opera Noël

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 35 € + IVA



Menú 3 Classic

Entrant

Bacallà fumat - pa de sègol

Arlequí de foie -pastanaga violeta - emulsió de pastinaca

Paté de campanya i raifort dolç

Tramenzzini de paté de perdiu trufat - pinyons

Bombó de tomàquet eco en gelés de té verd

Plat principal

Crepinette de Xai melós - patata Macaire d'espínacs i knoedeln de patata

Postres

Arlette de Toffee- cafè- anís estrellat

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 40 € + IVA



Menú 4 Classic

Entrant

Terrina de bacallà fumat - pa de ségol

Bombó de tomàquetate pera - fonoll - soubise dolç de escalunya

Dariola de Valençay trufat

Arlequí de foie - pastanaga violeta - emulsió de pastinaca

Wellington sobrassada ibèric

Plat principal

Llobarro en Nage de verduretes - patata de Prades

Postres

Arlette de Toffee- cafè- anís estrellat

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 40 € + IVA



Menú 5 Classic

Amouse Bouche

Entrant

Velouté de topinambour i diplomat d'hortalisses amb formatge Tou de til·lers

Plat principal

Filet de vedella a la Broche clàssica - patata dauphine i créixens

Postres

Eclair de Moka negra & praliné d'avellanes amb Drambuie

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 45 € + IVA



Menú 6 Classic

Amouche Bouche

Entrant

Mini Royale de vedella i parfait de foie trufat

Plat principal

Romesco de llobarro com a bord i patata fondant

Postres

Eclair de Moka negra & praliné d'avellanes amb Drambuie

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 45 € + IVA



Menú 7 Classic

Entrant

Rillete de bacallà fumat
Terrina de foie trufat JD
Blini de salmó, crème fraiche i cibulet
Paté de perdiu en pa de sègol

Plat principal a escollir*

Llobarro i llamàntol en brou de bouillbaisse i patata safranada - rouille

o

Filet de vedella Wellington Porto i mel d'acàcia

Postres

Financier de xocolata en fragàncies especiades

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 50 € + IVA

* L'elecció del plat principal ha de ser escollit amb un mínim de 7 dies



Menú 8 Classic

Amouche Bouche & Cocktail

Entrants

Amanida de llamàntol cuit en caldo curt - verdures d'hivern i vinagreta d'avellanes

&

Macarons de foie trufat

Plat principal a escollir

Romesco de rap salvatge i gamba vermella - alls confitats

o

Aiguillette de Black Angus - patata chateau risolada

Postres

Gran mousse de xocolata i cruixents de cacau i merengue

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 60 € + IVA

* L'elecció del plat principal ha de ser escollit amb un mínim de 7 dies



Menú 9 Classic

Parfait de foie trufat

Tartaletes de trufa Blanca

Ostra Napoleó

Cola de Cigala triple 0 asada a la parrilla

Suquet de llangosta roja del pais

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 80 € + IVA

* L'elecció del plat principal ha de ser escollit amb un mínim de 7 dies

Menú 10 Classic Degustació

Parfait de foie trufat

Tartaletes de trufa Blanca

Canapè de medalló de llagosta roja

Ostra Napoleó

Salmó Marinat Salvatge i blinis

Mini cazuelita de bogavante del país con patatitas

Cola de Cigala triple O asada a la parrilla

Gamba roja de Palamós a la plancha - de Tarragona

Mini cazuelita de angulas a la Bilbaina

Tiras de Besugo a la espalta con ajitos confitados

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 90 € + IVA

* L'elecció del plat principal ha de ser escollit amb un mínim de 7 dies

Menú 11 Classic

Ostra Napoleó

Salmó Marinat salvatge y blinis

Mini cassoleta de llamàntol del país con patatetes

Cola de Cigala triple 0 asada a la graella

Mini cassoleta de Bouillbaisse

Chateaubriand de Black Angus

Sobretaula

Cafè & Mignardises

Vins Selecció Bruixes de Burriac

Preu 90 € + IVA

* L'elecció del plat principal ha de ser escollit amb un mínim de 7 dies



MASIA CAN MARTÍ: La opció de celebrar el sopar a la Masía Can Martí, es amb un mínim de 80 pax i un suplement de 10€ per persona.

SERVEIS COMPLEMENTARIS

LICORS DIGESTIUS SOBRETAULA

Whiskeys (J&B, Cutty Sark), Cognac (Magno, Torres 5), Orujo, Pacharán, Licors, Chartreuse, Baileys o es pot escollir l'opció de prendre un combinat.

(5 € suplement per persona)

LICORS DIGESTIUS SUPERIORS

Whiskeys (Glenrothes, Macallan, Knockando), Conyac (Larios 1866 i Cardenal Mendoza), Orujo, Pacharán, Licors, Chartreuse, Baileys

(11 € suplement per persona)

MÚSICA DJ

- Música en directe amb disc jockey 2 h. 450€

BARRA LLIURE

- Hi ha l'opció de contractar la barra lliure durant la festa a un preu de 15 € + IVA per persona i per 2, 30h.
- Si es contracta la barra lliure sense DJ es cobrarà un suplement de 165 € pel lloguer de l'espai
- Es compon de refrescs divers, aigua mineral, cervesa, Ginebra (Bombai Sapphire, Beefeater, Seagrams), Rom (Bacardi, Havana 7), Whisky (J & B, Ballantines)

OBSEQUIS CORTESÍA DE L'HOTEL GRAN CLAUSTRE

Per celebrar el seu dinar o sopar de Nadal amb nosaltres, els obsequiem amb:

- Invitació a una copa de cava per les reserves fetes amb més de 20 dies d'antel·lació. Faci la reserva quan abans i emporti's la primera copa de cava gratis.
- Tots el menús de 40€ o superiors, tindran un obsequi per a cada 10 persones, d'un xec regal vàlid per un circuit d'aigües per a dos persones en el nostre Spa.
- Tots els menús de 50€ o més, tindran un obsequi per a cada 25 persones d'un xec regal vàlid per una estada d'una nit a l'Hotel Gran Claustre, per a dues persones amb esmorzar inclòs.

L'ús del xec regal està subjecte a disponibilitat de l'hotel i es requereix reserva prèvia