

Menú A



Bienvenida

Virutas de jamón Ibérico sobre Focaccia con Tomate y AOVE
Gilda Vasca Alexandre
Croqueta de Boletus con Mayonesa Trufada

Entrante

Canelón de Rabo de Toro con Sala de Ceps y Reducción de Palo Cortado
o
Tartín de Manzana con Mousse de Foie y Crema de Cebolletas Tiernas

Principal

Lingote Meloso de Ibérico en su jugo, con crema ligera de Chirivía y sus Verduras
o
Salmón a la Brasa con Puré de Zanahoria y Cítricos con Crujiente de Col Cale,
Aceite de Miel con Mostaza.

Postre

Lingote de Chocolate

Bodega

Agua Mineral
Agua con Gas
Refrescos
Cerveza
Vino blanco
Vino tinto
Cava

Café e Infusiones
Selección de Neulas y Turrone

59€ IVA incl.

Para más información y reservas, contacte con grupos.bcn@alexandrehotels.com



Menú B



Bienvenida

Virutas de jamón Ibérico sobre Focaccia con Tomate y AOVE
Gilda Vasca Alexandre
Croqueta de Boletus con Mayonesa Trufada

Para compartir

Cono de Crema de Queso Ahumado e Higos
Voulavant con Mousse de Foie, Virutas de Chocolate y Sal Maldon
Salmón Marinado con Mayonesa de Yuzu
Langostino Katafi con Salsa Romesco
Dado de Bacalao a la Romana con Chutney de Tomate Dulce

Principal

Solomillo de Ternera con Cremoso de Patata Trufada y Chips de Moniato
o
Corvina al Horno con Salsa Marinera, Milhojas de patata y Puerro

Postre

Media Luna de Turrón

Bodega

Agua Mineral
Agua con Gas
Refrescos
Cerveza
Vino blanco
Vino tinto
Cava

Café e Infusiones
Selección de Neulas y Turrones

54€ IVA incl.

Para más información y reservas, contacte con grupos.bcn@alexandrehotels.com

