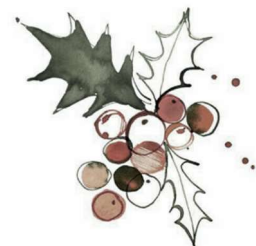


## **Menú A**



### **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](mailto: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](mailto:grupos.bcn@alexandrehotels.com)

