



*Merry*  
CHRISTMAS

MENÚS EMPRESA - NAVIDAD 2019 -



Hoteles SantoS  
PORTA FIRA  
★★★★S

Merry  
CHRISTMAS

## MENÚ 1-A

### Primero

"Trinxat" de judía perona y ceps con meloso ibérico, calamar poêlé, jugo de asado y rúcula

### Segundo

Dorada con mini ratatouille de oliva de Kalamata, salsa virgen y basilico cremoso

### Postre

Chocolate con chocolate y más chocolate

Neulas y turrone

### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre

Cava Codorniu Clásico

Cafés e infusiones

Precio por persona: 45 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales



Hoteles SantoS  
PORTA FIRA  
★★★★S



Merry  
CHRISTMAS

## MENÚ 1-B

### Primero

Parmentier de alcachofas con mini canelón de ternera, calabaza y mascarpone de pistacho.

### Segundo

Lingote Ibérico confitado con milhojas de trompetas de la muerte, espárragos y fondue de foie

### Postre

Coco, naranja sanguina, sablé y mango lio

Neulas y turrone

### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre

Cava Codorniu Clásico

Cafés e infusiones

Precio por persona: 45 € IVA incluido  
Menú para un mínimo de 25 comensales





# Merry CHRISTMAS

## MENÚ 2-A

### Primero

Crema de carabenero y bogavante con ravioli líquido de coco, mini terrina de gamba y aire de citronela

### Segundo

Secreto ibérico de bellota con puré de patata asada, chalotas caramelizadas y cremoso de Flor de Esgueva

### Postre

Delicia de limón, ganache de chocolate con leche, frambuesa y galleta crujiente.  
Neulas y turrone

### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre  
Cava Codorniu Clásico  
Cafés e infusiones

Precio por persona: 47 € IVA incluido  
Menú para un mínimo de 25 comensales

# Merry CHRISTMAS

## MENÚ 2-B

### Primero

Salteado de alcachofas, espárragos y pulpo con cremoso de jabugo

### Segundo

Corvina con salteado de verduras thay , gozas de hortalizas y salsa de mejillones

### Postre

Sablé de almendras, cítricos y mousse de chocolate

Neulas y turrone

### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre

Cava Codorniu Clásico

Cafés e infusiones

Precio por persona: 47 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales



Hoteles SantoS  
**PORTA FIRA**  
★★★★S



# Merry CHRISTMAS

## MENÚ 3-A

### Primero

Carpaccio de gamba roja con pistacho verde repelado, sorbete de tomate, aire de albahaca y pan crujiente

### Segundo

Cochinillo ibérico con puré de patata rustida, alcachofas y cremoso de macadamia

### Postre

Massini premium  
Neulas y turrones

### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre  
Cava Codorniu Clásico  
Cafés e infusiones

Precio por persona: 55 € IVA incluido  
Menú para un mínimo de 25 comensales



# Merry CHRISTMAS

## MENÚ 3-B

### Primero

Milhojas de verduras y setas de temporada con vieira,  
salicornia, microbrotes y salsa bearnesa

### Segundo

Lubina con gnocchi, salvia, tomate fresco y vinagreta mediterránea

### Postre

Huevo de chocolate blanco y mango  
Neulas y turrones

### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre  
Cava Codorniu Clásico  
Cafés e infusiones

Precio por persona: 55 € IVA incluido  
Menú para un mínimo de 25 comensales



## COCKTAIL DE NAVIDAD

### Mesas altas

Arroz chili crujiente  
Fingers de Idiazabal, fresa y basilico.  
Crujiente de gamba sal de lima y toque de cardamomo  
Almendra largueta al grill

### Fríos en estación

Nuestro Cóctel de gambas  
Locura de sándwiches de colores y sabores  
Embutido Ibérico con pan de coca con tomate  
Surtido de quesos nacionales e internacionales con  
grisines  
Mini tapitas 2019  
Gofres salados de tartar de atún y salvia  
Mini ceviches de lubina 100% peruano

### Calientes en estación

Rizquetas de sabores: pollo con mostaza y arroz negro  
con alioli  
Mini burger de ternera y foie  
Gyozas de langostinos y verduras con salsa yakishoba  
Pulled pork barbacoa en pan bumpy  
Brocheta de pollo yakitory  
Mini samosas mediterráneas con salsa tzatziki  
Langostinos crujientes con toques japoneses  
Mini quiches variadas

### La hora dulce

Brocheta de fruta de temporada con zumo de limón  
Mini canelones crujientes de chocolate rellenos de crema  
y liofilizados

100% minis y dulces Porta Fira  
Neulas y turrone

Merry  
CHRISTMAS

### Bodega

Aguas minerales  
Refrescos y cerveza  
Vino tinto Clamor  
D.O.Costers del Segre  
Vino Blanco Clamor  
D.O.Costers del Segre  
Cava Codorniu Clásico  
Cafés e infusiones

48€ IVA incluido/ por persona  
\*Servicio mínimo: 30 comensales  
1 hora y media de duración



Hoteles SantoS  
PORTA FIRA  
★★★★S