

S O F I T E L

BARCELONA SKIPPER

FESTES NADALENQUES

Menús de festes

TRADICIÓ - CREACIÓ - GASTRONOMIA



CAP D'ANY - 31/12/22

APERITIU SERVIT A TAULA

Ostra del Delta de l'Ebre amb salsa holandesa i caviar Nacarii
Sandvitx cruixent de steak tàrtar de vedella amb tòfona negra
Croqueta casolana de llamàntol amb maionesa de la seva coral



MENÚ

SALPICÓ DE MARISC
a l'estil Gaudí

LUBINA DE PLATJA SALVATGE
amb navalles del Delta de l'Ebre, nyoquis de safrà i salsa suquet blanc

COQUELET CATALÀ
farcit de foie micuit, bolets de temporada i salsa Perigordine



POSTRES

ESPONJÓS DE CREMA CATALANA
amb toffee i cítrics

RAÏM DE LA SORT



CELLER

Miranda d'Espiells D.O. Penedès
Mineral del Montsant, D.O. Ca. Priorat
Juvé & Camps Milesimé

Aigua, cafè, infusions, i dolços nadalencs inclosos

1 ampolla de vi per cada 3 persones
1 ampolla de cava per cada 6 persones

185,00€

S O F I T E L
BARCELONA SKIPPER

Menú vàlid per al 31/12 (servei de nit).
El menú de festes se serveix només a taula completa.
Servei de xampany Veuve Cliquot a 85,00€ per ampolla.
S'accepten reserves, sota disponibilitat, fins a 72 hores abans del dia de l'esdeveniment.
Es sol·licitarà pagament per avançat per l'import total de l'esdeveniment.
Reserveu la vostra taula a H7341-FB3@accor.com o al telèfon 93.230.17.77
Comuniqueu els casos d'intolerància o al·lèrgia alimentària quan feu la reserva.

BONES FESTES



CAP D'ANY - 31/12/22
MENORS DE 3 A 12 ANYS

APERITIU SERVIT A TAULA

Pernil 100% ibèric amb pa de coca torrat i tomàquet de penjar
Croqueta casolana de llamàntol
Gambes en tempura



MENÚ

RIGATONI

amb bolonyesa ibèrica i formatge Parmesà

DAUS DE RAP

arrebossats amb patates fregides casolanes



POSTRES

Sweet moment
Dolços i llaminadures
Raim de la sort

Refrescos i sucs

75,00€

S O F I T E L
BARCELONA SKIPPER

Reservi la seva taula a H7341-FB3@accor.com o al telèfon 93.230.17.77
Comuniqueu els casos d'intolerància o al·lèrgia alimentària quan feu la reserva.

BONES FESTES