

S O F I T E L

BARCELONA SKIPPER

FESTES NADALENQUES

Menús de festes

TRADICIÓ - CREACIÓ - GASTRONOMIA



NADAL - 25/12/23

APERITIU SERVIT A TAULA

Ostra del Delta amb aire de llima
Bombó de foie amb fruita de la passió
Gyoza de cua de bou amb tòfona d'hivern
Tàrtar de gambes de Palamós, *ajoblanco* i poma verda
Pernil 100% ibèric Reserva Personal Tendiez tallat a mà amb pa de coca torrat



MENÚ

SOPA D'ESCUDELLA BARREJADA
amb la seva guarnició tradicional

CANELÓ DE TXANGURRO A LA DONOSTIARRA
amb beixamel d'ericons de mar

CARRÉ DE XAI ROSTIT
amb parmentier d'herbes fresques, salsa de citronel·la i gingebre



POSTRES

TRONC DE NADAL
i dolços nadalencs



CELLER

Miranda d'Espiells D.O. Penedès
Mineral del Montsant, D.O. Montsant
Juvé & Camps Millesimé D.O. Cava

Aigua, cafè, infusions, torrons i neules inclosos

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

125,00€

S O F I T E L
BARCELONA SKIPPER

Menú vàlid per al 25/12 (servei de migdia).
El menú de festes se serveix només a taula completa.
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



NADAL - 25/12/23
MENORS DE 3 A 12 ANYS

APERITIU SERVIT A TAULA

Pernil ibèric de gla amb pa de coca torrat i tomàquet de penjar
Croqueta de llamàntol



MENÚ

BROU DE POLLASTRE
amb galets, pilota i verdures d'hivern

CANELONS D'AU
amb beixamel i formatge gratinat



POSTRES

TRONC DE NADAL
Dolços i llaminadures



Refrescos i sucs

60,00€

S O F I T E L
BARCELONA SKIPPER

Menú vàlid per al 25/12 (servei de migdia).
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