

S O F I T E L

BARCELONA SKIPPER

FESTES NADALENQUES

Menús de festes

TRADICIÓ - CREACIÓ - GASTRONOMIA



NIT DE NADAL - 24/12/23

APERITIU SERVIT A TAULA

Crema d'ostres a la llimona verda
Llobarro marinat, remolatxa, salicòrnia amb sèsam i iogurt
Pernil 100% ibèric de gla Reserva Personal Tendiez tallat a mà amb coca de pa torrat



MENÚ

SOPA CREMOSA
de llamàntol i créixens

TURBOT A LA GRAELLA
amb salsa d'escopinyes i suc escumós de fonoll

COQUELET CATALÀ
farcit de foie micuit, bolets de temporada i festucs



POSTRES

CREMÓS DE COCO I LLLIMONA
amb cruixent de xocolata blanca i pa de pessic d'ametlles



CELLER

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

110,00€

S O F I T E L
BARCELONA SKIPPER

Menú vàlid per al 24/12 (servei de nit).
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



NIT DE NADAL - 24/12/23
MENORS DE 3 A 12 ANYS

APERITIU SERVIT A TAULA

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



MENÚ

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

CANELONS D'AU
amb beixamel i formatge gratinat



POSTRES

Tronc de Nadal
Dolços i llaminadures sorpresa



Refrescos i sucs

60,00€

S O F I T E L
BARCELONA SKIPPER

Menú vàlid per al 24/12 (servei de nit)
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