

Menús
de Nadal

per a grups



CALIPOLIS

HOTEL . BARCELONA . SITGES



Menú de Nadal

~ Opció 1 ~

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Carpaccio de vedella amb crema de burrata trufada, ou poché,
alfàbrega fresca, chips de moniato i oli de pistatxos
Croquetes de gambes amb all i oli d'aji groc
Amanida de tres tomàquets amb ventresca de tonyina i vinagreta de mostassa antiga

PLAT PRINCIPAL

Solomillo de vedella amb puré de moniato i salsa demi-glace

O

Corbina amb saltejat de bimi i gambes al ajillo,
salsa de marisc i salicornia cruixent

POSTRES

Mousse de xocolata blanca amb taronja i streusel
Torrans i dolços nadalencs

BEGUDA

Vi blanc: Gran Gesta Blanco D.O. Penedès
Vi negre: Gran Gesta Tinto D.O. Penedès
Cava: Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedès
Cafè i infusions

38€

Hotel Calipolis
Av. Sofia, 2 - 08870 Sitges
Tel. 93 894 15 00
convenciones2@hotelcalipolis.com





Menú de Nadal

~ Opció 2 ~

PRIMER

Caneló XL de carn casolà amb salsa de foie i trufa negra,
i reducció de vi negre

PLAT PRINCIPAL

Filet de vedella amb puré de carbassa i sèsam, espàrrecs verds,
castanyes saltejades amb brandy i salsa demi-glace

o

Medalló de rap rebozat en llavors, salsa de safrà i trufa,
i verdures saltejades amb cacauets salats

POSTRES

Mousse de formatge i nabius
Torrans i dolços nadalencs

BEGUDA

Vi blanc: Gran Gesta Blanco D.O. Penedès
Vi negre: Gran Gesta Tinto D.O. Penedès
Cava: Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedès
Cafè i infusions

45€

Hotel Calipolis
Av. Sofia, 2 - 08870 Sitges
Tel. 93 894 15 00
convenciones2@hotelcalipolis.com





Menú de Nadal

~ Opció 3 ~

~ COCKTAIL DE PEU ~

Ostres franceses amb perles de cítrics
Ensalada de rap amb tomàquet cherry, albahaca, menta, coriandre, ceba
i vinagreta de llimona

Montadito d'anchodina amb cebollí fresc i mantega fumejada
Carpaccio de chuletó curat amb crema de burrata trufada, piparra
i oli de ceps

Daquet de tonyina rebozat amb reducció de salsa de marisc
Ravioli cruixent amb foie, trufa i demi-glacé
Placa de cochinitillo amb poma en textures
Broquetes de llagostins amb salsa mil illes

Mini brownie
Profiteroles amb salsa de xocolata
Chupitos variats de iogurt amb fruita
Broquetes de fruita
Torrans i dolços nadalencs

BEGUDES

Vi blanc: Gran Gesta Blanco D.O. Penedès
Vi negre: Gran Gesta Tinto D.O. Penedès
Cava: Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedès
Cafè i infusions

42€

Hotel Calipolis
Av. Sofia, 2 - 08870 Sitges
Tel. 93 894 15 00
convenciones2@hotelcalipolis.com



Menú de Nadal

Vegetarià ~ Vegà

VEGETARIÀ

Ravioli de carbassa amb fondue de formatge
i reducció de suc de verdures

Risotto de bolets i gouda extra vell

Mousse de xocolata blanca amb taronja i streusel

VEGÀ

Parrillada de verdures amb tofu marinat en tempura
i maionesa de romesco

Wellington d'heura amb demi-glace de verdures

Pa de pessic d'ametlles cobert amb xocolata negra,
caqui flambeat i sorbet de mandarina

BEGUDES

Vi blanc: Gran Gesta Blanco D.O. Penedès

Vi negre: Gran Gesta Tinto D.O. Penedès

Cava: Freixenet Blanc de Blancs D.O. Penedès

Cafè i infusions

38€

Hotel Calipolis
Av. Sofia, 2 - 08870 Sitges
Tel. 93 894 15 00
convenciones2@hotelcalipolis.com