

Menú de Nadal

ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Carpaccio de vieires al brandi amb crema de patata trufada i espaguetis de carbassó

PRIMER

Caneló XL de marisc amb salsa cardinale

SEGON

Confit d'ànec amb parmentier de carbassa i gingebre, salsa de taronja
i espàrrecs verds a la brasa
o
Medalló de rap arrebossat amb arròs vietnamita, salsa de safra i tòfona
amb puré de patata violeta a la farigola

POSTRES

Mousse de xocolata negra amb crema de xocolata amb llet
Torrans i dolços de Nadal

BEGUDES

Vi Blanc: Verdeo D.O. Rueda
Vi Negre: Ederra Crianza D.O. Rioja
Cava: Insignia Gran Reserva D.O. Penedès
Cafè i infusions

70€

Informació i reserves:
T. 938941500 - calipolis@hotelcalipolis.com
www.hotelcalipolis.com

H. Calipolis - Av. Sofia, 2 - 08870 (Sitges)

Menú de Nadal

(Vegetarià - Vegà)

ENTRANTS

Espàrrecs en tempura amb salsa romesco
Amanida tèbia de favetes tendres i calçots amb poma confitada al gingebre
i tofu trufat

PRIMER

Caneló de carbassó amb puré d'api i algues

SEGON

Wellington d'heura amb demi-glacé de verdures

POSTRES

Pas de pessic d'ametlles cobert amb xocolata negra,
kaki flamejat i sorbet de mandarina

BEGUDES

Vi Blanc: Verdeo D.O. Rueda
Vi Negre: Ederra Crianza D.O. Rioja
Cava: Insignia Gran Reserva D.O. Penedès
Cafè i infusions

70€

Informació i reserves:
T. 938941500 - calipolis@hotelcalipolis.com
www.hotelcalipolis.com

H. Calipolis - Av. Sofia, 2 - 08870 (Sitges)



CALIPOLIS

HOTEL BARCELONA SITGES

*Menú de Nadal
i Sant Esteve
(Infantil)*

PRIMER

Caneló de carn gratinat amb beixamel de formatge

o

Plat combinat amb embotit variat, croquetes de bullit
i nuggets casolans de pollastre

SEGON

Milanesa de filet de vedella amb patates fregides

o

Suprema de lluç a la romana amb patates fregides

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Torrans i dolços de Nadal

BEGUDES

Aigua i refrescs

40€

Informació i reserves:

T. 938941500 - calipolis@hotelcalipolis.com

www.hotelcalipolis.com

H. Calipolis - Av. Sofia, 2 - 08870 (Sitges)