



Propuestas navideñas 2018

Menú 1

Entrante ...

Vasito de crema de marisco
Risotto de ibéricos y torta del casar

A elegir:

Taco de atún con crema de mango y coco
O
Carrilleras glaseadas al estilo del Palacio

Lo dulce...

Tarta de queso y jengibre

Golosinas navideñas

Bodega: Agua mineral, vino blanco Tiara o tinto Balancines, café y licores

Precio por persona: 34.00€, IVA incluido

Menú 2

Para compartir ...

Ensalada de boletus confitados, paleta ibérica con mahonesa de almendras
Croquetas de gambas
Vasito de crema de marisco

A elegir:

Suprema de bacalao asado con tinta y crema blanca
O
Solomillo de ibérico salteado con hongos y trigueros

Lo dulce...

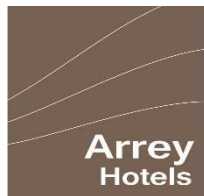
Baozi de chocolate

Golosinas navideñas

Bodega: Agua mineral, vino blanco Tiara o tinto Balancines, café y licores

Precio por persona: 39.00€ IVA incluido





Menú 3

Para compartir ...

Jamón ibérico de cebo con pan y tomate
Alcachofas confitadas con foie caramelizado y crema de calabaza

Entrante ...

Crema de mariscos con gamba salteada

A elegir:

Suprema de merluza con ajo negro
o
Entrecot con crema de boletus y rúcula

Lo dulce...

Crema de leche de almendras con licor de caramelo

Golosinas navideñas

Bodega: Agua mineral, vino blanco Tiara o tinto Balancines, café y licores

Precio por persona: 44.00€, IVA incluido

*En los menús que tienen el plato principal a elegir, es necesario comunicar las cantidades unos días antes del evento.

Para formalizar la reserva contacte con recepción del hotel facilitando los siguientes datos:

- Fecha del evento
- Persona de contacto y número de teléfono
- Número de personas
- Hora del evento
- Alergias alimentarias

Teléfono: 927 426 326 **mail:** recepcion@palaciocarvajalgiron.com

