



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Menú Celebración
2019

Aperitivo

En frío
(a escoger 5 variedades)

Pan de coca con jamón de bellota
Anchoas, verduras asadas, coca volcánica y aceite de oliva virgen
Ceviche de atún, lubina y salmón en pasión, mango, coco y chile fresco
Huerto de temporada con dips
Tartar de ternera, crujiente de tomate y mostaza antigua
Gaspacho de tomate y fresa con gamba roja
Tataki de atún, pasión, mango, alga wakame y lima keffir
Foie micuit, oro, frambuesa y pan de especias
Pulpo soasado y crema de pimentón de La Vera
Mató “eco” de La Selva, anchoa y garrapiñado de trigo
Lomo de salmón semi ahumado en rebozado limeño
Canelón de roast beef estilo Thai
Wrap de lomo asado con cebolla confitada y salsa barbacoa

Aperitiu

En fred
(a escollir 5 varietats)

Pa de coca amb pernil de gla
Anxoves, verdures rostides, coca volcànica i oli d'oliva verge
Ceviche de tonyina, llobarro i salmó en passió, mango, coco i xile fresc
Hortet de temporada amb dips
Tartar de vedella, cruixent de tomàquet i mostassa antiga
Gaspatxo de tomàquet i maduixa amb gamba vermella
Tataki de tonyina, passió, mango, alga wakame i lima keffir
Foie micuit, or, gerd i pa d'espècies
Pop lleugerament cuit i crema de pimentó de La Vera
Mató “eco” de La Selva, anxova i garrapinyat de blat
Llom de salmó semi fumat en arrebossat de llima
Caneló de roast beef estil Thai
Wrap de llom rostit amb ceba caramel·litzada i salsa barbacoa

En caliente
(a escoger 4 variedades)

Croquetas de jamón ibérico y croquetas de hongos
Mini Burger de Nebraska Rossini y panecillo de mostaza
Langostino en panko de maíz con crema de ají poblano
Pato y uvas en Tandoori
Crujiente de tomate confitado, mozzarella y ceps
Cocotte de setas, parmentier de Monalisa y jugo de trufa
Foccacia de tomate y orégano, queso de La Garrotxa y ceps confitados
Mini canelón de pollo de corral, crema de parmesano y jugo de asado

Bodega
Vinos y Cava seleccionados para el evento
Refrescos, Cervezas, Zumos de frutas y Agua mineral

En calent
(a escollir 4 varietats)

Croquetes de pernil ibèric i croquetes de bolets
Mini Burger de Nebraska Rossini i panet de mostassa
Llagostí en panko de blat de moro amb crema d'ají poblano
Ànec i raïm estil Tandoori
Cruixent de tomàquet confitat, mozzarella i ceps
Cocotte de bolets, parmentier de Monalisa i suc de tòfona
Foccacia de tomàquet i orenga, formatge de La Garrotxa i ceps confitats
Mini caneló de pollastre de granja, crema de parmesà i suc de rostit

Celler
Vins i Cava seleccionats per a l'esdeveniment
Refrescs, Cerveses, Sucos de fruites i Aigua mineral

El entrante...

(a escoger 1 opción)

Sopa fría de tomate y sandía con cigalas y sorbete de apio-lima

O, según temporada

Crema de cigalas con bizcocho de hinojo y yema de erizo

Foie poêlé con manzana Fuji y canelón de pato especiado

Pasta fresca de ceps en canelón, roastbeef de Angus, rúcula, albahaca, pasas y avellanas

Vieiras a la plancha con maki de arroz, crema de soja y lima con brotes tiernos y wakame

L'entrant...

(a escollir 1 opció)

Sopa freda de tomàquet i síndria amb escamarlans i sorbet d'api-llima

O, segons temporada

Crema d'escamarlans amb pa de pessic de fonoll i rovell d'eriçó

Foie poêlé amb poma Fuji i caneló d'ànec especiat

Pasta fresca de ceps en caneló, roastbeef d'Angus, ruca, alfàbrega, panses i avellanes

Vieires a la planxa amb maki d'arròs, crema de soja i llima amb brots tendres i wakame



El principal...

(a escoger 1 opción)

Solomillo de buey con galleta de tubérculos, cebolleta confitada y jugo de pimienta

Solomillo de ternera con risotto de trigo, ceps y tomates asados con reducción de salvia

Cordero lechal confitado a baja temperatura, pimiento, berenjena y jugo de tomillo

Tronco de rape y langostinos, lingote de cachelos, picada de ñoras y avellanas

El principal...

(a escollir 1 opció)

Filet de bou amb galeta de tubercles, cebeta confitada i suc de pebre

Filet de vedella amb risotto de blat, ceps i tomàquets rostits amb reducció de sàlvia

Xai lletó confitat a baixa temperatura, pebrot, albergínia i suc de farigola

Tronc de rap i llagostins, lingot de cachelos, picada de nyores i avellanes



Tarta conmemorativa...

(a escoger 1 opción)

Selva negra

Crujiente de chocolate blanco y negro

Milhojas de frambuesa y chantilly a la vainilla

Fondant frío de chocolate con interior de frambuesa

Framboiser

Pastís commemoratiu...

(a escollir 1 opció)

Selva negra

Cruixent de xocolata blanca i negra

Milfulles de gerd i xantillí amb vainilla

Fondant fred de xocolata amb interior de gerd

Framboiser



Bodega

(Vino blanco a elegir)

Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès

Lis DO Catalunya

Raimat Clamor blanco DO Costers del Segre

Extrísimo Bach DO Penedès

(Vino tinto a elegir)

Raimat Clamor tinto roble DO Costers del Segre

Garnacha de Segura Viudas DO Penedès

Viña Paceta crianza DO Rioja

(Cava a elegir)

Cava Codorniu Clásico Brut Nature

Aria Brut Nature de Segura Viudas

Sogas Mascaró Brut Nature

Selección de licores

Agua mineral

Petit fours, café e infusiones

Celler

(Vi blanc a escollir)

Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès

Lis DO Catalunya

Raimat Clamor blanco DO Costers del Segre

Extrísimo Bach DO Penedès

(Vi negre a escollir)

Raimat Clamor tinto roble DO Costers del Segre

Garnacha de Segura Viudas DO Penedès

Viña Paceta crianza DO Rioja

(Cava a escollir)

Cava Codorniu Clásico Brut Nature

Aria Brut Nature de Segura Viudas

Sogas Mascaró Brut Nature

Selecció de licors

Aigua mineral

Petit fours, café i infusiones

Barra libre

EN NUESTRA BARRA...

Whisky: Dewars White Label - Four Roses -
Ballantine's
Ron: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa
Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Refrescos, zumos, cervezas
Aguas minerales
Cava seleccionado para el evento

Barra lliure

A LA NOSTRA BARRA....

Whisky: Dewars White Label - Four Roses -
Ballantine's
Rom: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran
Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Refrescs, sucs, cerveses
Aigües minerals
Cava seleccionat per l'esdeveniment



CONTACTO

+34 93 364 40 18
Avenida Diagonal, 661-671
08028 Barcelona
www.fairmont.com/barcelona

CONTACTE

+34 93 364 40 18
Avenida Diagonal, 661-671
08028 Barcelona
www.fairmont.com/barcelona

Para los más pequeños

(a elegir uno)
Canelones de carne
Croquetas caseras
Macarrones con salsa de tomate
Pizza Margarita

(a elegir uno)
Burguer de ternera con patatas fritas
Pincho de nuggets con patatas
Calzone
Nuggets de mar con patatas

(a elegir uno)
Helado variado
Sopa de chocolate con fruta y nubes
Natillas con galleta María
Flan con caramelo

Gran tarta nupcial

Agua mineral y refrescos

(Se servirá el mismo menú para todos los niños)

Per als més petits

(a escollir un)
Canelons de carn
Croquetes casolanes
Macarrons amb salsa de tomàquet
Pizza Margarita

(a escollir un)
Hamburguesa de vedella amb patates fregides
Broqueta de nuggets amb patates
“Calzone”
Nuggets del mar amb patates

(a escollir un)
Gelats variats
Sopa de xocolata amb fruita i núvols
Natilles amb galeta Maria
Flan amb caramell

Gran pastís nupcial

Aigua mineral i refrescos

(Se servirá el mismo menú para todos los niños)

NOTAS:

El precio del menú incluye:
Aperitivo y menú
Mantelería, cubertería, vajilla y cristalería de gala
Barra libre de 1 hora
Hora extra Barra libre a razón de 12€ por persona
Impresión de minutas
Servicio de guardarropía
Duración máximo del servicio: 4 horas

Menús especiales: disponemos de menús adaptados para vegetarianos, alérgicos, celíacos y diabéticos.

Servicios no incluidos:

Decoración floral
Música y fotógrafo
Alquiler del salón

Para otros servicios como adornos florales, música, fotografía, etc.; contacte con nosotros.
Menú staff (música, fotógrafos, vídeo).
El Hotel dispone de un PARKING de pago, con ascensor directo al Hall. Para reservar plazas, contactar con Sr. Mestres - Tlf. 669 88 14 14.

Condiciones generales:

Estos menús están confeccionados para un mínimo de 50 comensales. Para servicios entre 25 y 50 comensales, habrá un suplemento de +10€/persona + IVA

NOTES:

El preu del menú inclou:
Aperitiu i menú
Estovalles, coberteria, vaixel·la i cristalleria de gala
Barra lliure de 1 hora
Hora extra Barra lliure a raó de 12€ per persona
Impressió de minuts
Servei de guardarroba
Duració màxima del servei: 4 hores

Menús especials: disposem de menús adaptats per a vegetarians, al·lèrgics, celíacs i diabètics.

Serveis no inclosos:

Decoració floral
Música i fotògraf
Lloguer del saló

Per a d'altres serveis com guarniments florals, música, fotografia, etc.; contacti amb nosaltres.
Menú staff (música, fotògrafs, vídeo).
L'Hotel disposa d'un PARKING de pagament, amb ascensor directe al Hall. Per a reservar places, contactar amb el Sr. Mestres - Tlf. 669 88 14 14.

Condicions generals:

Aquests menús estan confeccionats per a un mínim de 50 comensals. Per a serveis entre 25 y 50 comensals, hi haurà un suplement de +10€/persona + IVA