

PAQUETE FIN DE AÑO

Cena Nochevieja +
Habitación +
Desayuno Buffet
Para 2 Personas

388€

Av. Pau Claris s/n 08760

Martorell
(BARCELONA)

93 774 51 60

www.hotel-martorell.com

info@hotel-martorell.com

Condiciones de reserva Fin de Año 2023

Para confirmar la reserva, es necesario un prepagó del 25% del total de la reserva, no reembolsable. Antes del 10 de Diciembre se deberá abonar el importe íntegro del valor de la reserva. Las reservas posteriores al 10 de diciembre se efectuarán con un prepagó del 100% de la reserva.

Nota: la distribución de mesas para grupos inferiores a 8 comensales se organizará a elección del establecimiento.

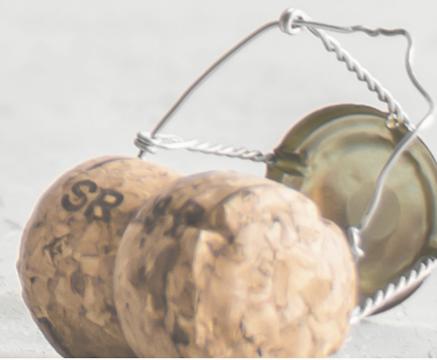
10% IVA incluido.

Tasa turística no incluida 1,32 € por adulto/noche.

FIN DE AÑO 2023

HOTEL CIUTAT MARTORELL

HOTEL CIUTAT
MARTORELL



Cena Fin de Año

Aperitivos a compartir

Jamón ibérico al corte
Surtido de quesos con picos
Surtido de patés con tostadas
Surtido de canapés
jamón ibérico con pan de coca con tomate
piruleta de parmesano
piruleta de foie y mermelada de tomate
blinis de aguacate y bacalao ahumado
blinis de foie micuit, mango y reducción de vinagre de modena
delicia de brie y membrillo
mochi de sobrasada
croqueta de pulpo a la gallega
cake pop de pollo tika massala
brocheta de pollo al yakitori
mini canelón de carrillera, foie y trufa
Nuestra fideuá

Entrante Individual

Vichyssoise con gelatina de moscatell

Primer Plato

Ensalada templada de bogavante con vinagreta de naranja

Sorbete de mango

Plato Principal

Jarrete de ternera con espuma de boletus y pimiento confitados

Opción de Pescado

lomo de bacalao con chutney de frutos rojos y fresones)

Postre

Lingote de chocolate con piña natural caramelizada y helado de vainilla

Bodega Vinos de la casa y cava (Pinord), agua y cafés

Música disco, cotillón, barra libre y resopón

163€ por persona

Comida Año Nuevo

Aperitivos

Vichyssoise de espárragos trigueros con bizcocho de cebolla
Mochi de foie
Brocheta de langostino katafi
Croqueta de pollo rustido

Primer Plato (a elegir)

Canelon XL de pato y manzana
Ensalada de mariscos y aguacate

Plato Principal (a elegir)

Solomillo de ternera Wellington con salsa tamarindo y coco
Rape con callos de bacalao

Postre (a elegir)

Tiramisú
Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega: Vinos, y cava de la casa (Pinord), agua, refrescos, y café

57€ por persona

new year