



Cena Fin de Año

HOTEL CIUTAT
MARTORELL

Cocktail de bienvenida

Para Picar

Jamón de bellota 100%
Pan de coca con tomate
Surtido de quesos de la tierra (cabra curado, manchego e idiazabal)
Tartar de fuet
Langostinos crujientes con salsa de mango y tamarindo
Crujiente de manzana caramelizada con queso gorgonzola
Blinis de salmón ahumado con queso, frutos secos y miel
Croquetas de rabo de toro con manzana confitada
Carpaccio de gambas rojas con cítricos
Ceviche de corvina estilo peruano con aji y chocio
Chupito de crema de maíz dulce y foie

Sorbete de cítricos

Entrante

Canelón frío de foie con frutos rojos del bosque y frutos secos praliné

Plato Principal

Bogavante sobre lecho cremoso de aguacate, mango, coral de salicornia y caviar
o
Solomillo de ternera con cremoso de patatas, peras confitadas y mini verduras

Postre

Tarta de queso casero y confituras de frutos rojos

Bodegas Ramón Canals
Vino blanco Onna DO Verdejo
Vino tinto Sentiments DO Penedés
Agua o refresco o cerveza

Música disco
Cotillón
Barra libre
Resopón

185€ por persona

Condiciones de reserva Fin de Año 2024

Para confirmar la reserva, es necesario un prepago del 20% del total de la reserva, no reembolsable. Antes del 10 de Diciembre se deberá abonar el importe integro del valor de la reserva. Las reservas posteriores al 10 de diciembre se efectuarán con un prepago 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.

93 774 51 60

www.hotel-martorell.com
info@hotel-martorell.com

Av. Pau Claris s/n
08760
Martorell