



# MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº1 NAVIDAD



## APERITIVO POR PERSONA..

### APERITIVOS

- \* Buñuelos de calamares
- \* Croqueta de ceps

## PRIMEROS PARA COMPARTIR POR CADA 4 PAX.

- *Mejillones en salsa de curry suave*
- *Calamares a la andaluza*
- *Ensalada caprese*

## SEGUNDO A ESCOGER..

*Confit de pato al cava*

O

*Suprema de merluza al horno*

## POSTRE A ESCOGER...

*Natilla con galleta y crujiente de chocolate*

O

*Brocheta de fruta fresca con coulis de menta*

*Surtido de neulas y turrone*

*El Menú incluye: Agua , vino una botella por cada 4 personas ,  
copa de cava, pan, café o infusión.*

32 €

I.V.A. incluido



# MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº2 NAVIDAD



## APERITIVO POR PERSONA..

### APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- \* Pincho de melón con jamón
- \* Croqueta de calamar en su tinta

## PRIMEROS PARA COMPARTIR POR CADA 4 PAX..

- *Ensalada de bacalao con naranja y menta*
  - *Makis de cangrejo y salsa soja*
  - *Mejillones de roca a la marinera*

## SEGUNDO A ESCOGER..

*Salmón a la parrilla con bearnesa*

O

*Solomillo de ibérico al café de parís*

## POSTRE A ESCOGER...

Tarta de chocolate con frutos rojos

O

Crema catalana quemada

Surtido de neulas y turrónes

*El Menú incluye: Agua , vino una botella por cada 4 personas ,  
copa de cava, pan, café o infusión.*

35 €

I.V.A. incluido



# MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº3 NAVIDAD



## APERITIVO POR PERSONA..

### APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- \* Piruleta de parmesano
- \* Langostino con ajo blanco

## PRIMEROS PARA COMPARTIR POR CADA 4 PAX..

- *Jamón ibérico con tоста de payes y tomate*
  - *Calamares a la andaluza*
- *Closcada loca ( almeja, mejillón y berberecho)*
  - *Croqueta de txangurro*

## SEGUNDO A ESCOGER..

*Entrecot a la plancha con salsa 4 quesos*

O

*Rodaballo en escama crujiente*

## POSTRE A ESCOGER...

*Coulant de ferrero rocher*

O

*Mil hojas de fresas con nata*

*Surtido de neulas y turrónes*

40 €

I.V.A. incluido

*El Menú incluye: Agua , vino una botella por cada 4 personas ,  
copa de cava, pan, café o infusión.*



# INFORMACIÓN



## OBSERVACIONES

---

Todos nuestros menús incluyen:

- Agua mineral
- Vino blanco
- Vino tinto
- Copa de cava
- Café o infusión

Servicio de camarero

Precios por persona

Los menús de celebración están elaborados para grupos mínimos de 10 personas, en caso de ser menos, consúltenos

Recuerde notificarnos con antelación si alguno/a de los asistentes tiene alguna alergia alimentaria

**La información de alérgenos contenidos en los platos de este menú, está a disposición de los clientes que lo soliciten.**

**Nuestras buenas prácticas en manipulación de alimentos previene la posibilidad de presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo debido a la posible presencia de trazas de otros alérgenos por riesgo de contaminación cruzada.**

**Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis. REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011**



# INFORMACIÓN



## INFORMACIÓN Y RESERVAS

---

### RESTAURANTE MARES

Hotel Zenit Borrell

Comte Borrell 208

08029 Barcelona

**Teléfono** : +34 934 525 566

**Fax** :+34 934 525 560

**E-mail**:restaurantemares@zenithoteles.com

