

sb
ciutat
tarragona



NADAL
NAVIDAD
2022

Pl. Imperial Tàrraco, 5
43005 Tarragona
Tel. (+34) 977 250 999
hotelSBciutatdetarragona.com

Reserves | Reservas*:
(+34) 977 250 999

***Reserva amb 72 hores d'antel·lació**
Reserva con 72 horas de antelación

sbhotels
MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbhotels.es

MENÚ DE NADAL I SANT ESTEVE

MENÚ DE NAVIDAD Y SAN ESTEBAN

APERITIUS | APERITIVOS

Coca d'espàtlla ibèrica amb oli de tòfona blanca
Coca de paletilla ibérica con aceite de trufa blanca

Ravioli vegetal de carbassó amb formatge feta i pera caramel·litzada
Ravioli vegetal de calabacín con queso feta y pera caramelizada

Carpaccio de tonyina amb cremós de plàcton i sorbet de iuzu
Carpaccio de atún con cremoso de placton y sorbete de yuzu

ENTRANT | ENTRANTE

A triar | A elegir

Sopa de Nadal, amb galets i pilota artesana
Sopa de Navidad, con "galets" y pelota artesana

Caneló de galta de vedella amb beixamel de trompetes de la mort i pinyons garapinyats
Canelón de carrillera de ternera con bechamel de trompetas de la muerte y piñones garrapiñados

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

A triar | A elegir

Bacallà sobre milfulls de patata de dos colors, crema freda de cabra de mar i gambetes confitades
Bacalao sobre milhojas de patata bicolor, crema fría de centollo y gambitas confitadas

Pollastre de corral amb crumble de verdures i reducció de vermut
Pollo de corral con crumble de verduras y reducción de vermut

POSTRES | POSTRE

Con de xocolata i ametlles amb gelat de caramel i dolços de fruita
Cono de chocolate y almendras con helado de caramelo y dulces de fruta

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad

CELLER | BODEGA

D.O. Penedès, Gregal, Juvé&Camps, Blanc | Blanco
D.O. Ca. Rioja, Lan D-12, Negre | Tinto
D.O. Cava Aria Brut Nature

Aigües minerals i amb gas
Aguas minerales y con gas

Cafès i infusions
Cafés e infusiones

52€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido

MENÚ INFANTIL DE NADAL I SANT ESTEVE

MENÚ INFANTIL DE NAVIDAD Y SAN ESTEBAN



APERITIUS | APERITIVOS

Espatlla ibèrica a taula
Paletilla ibérica en mesa

Coca d'oli d'OVE aromatitzada amb tòfona i escates de sal
Coca de AOVE aromatizada con trufa y escamas de sal

Croquetes de rostit
Croquetas de asado

ENTRANT | ENTRANTE

A triar | A elegir

Sopa de Nadal, amb galets i pilota artesana
Sopa de Navidad, con "galets" y pelota artesana

Caneló de galta de vedella amb beixamel
Canelón de carrillera de ternera con bechamel

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

A triar | A elegir

Lluç arrebossat amb la seva guarnició
Merluza rebozada con su guarnición

Pollastre de corral rostit
Pollo de corral asado

POSTRES | POSTRE

Coulant de xocolata amb dolços de fruites i gelat de cheesecake
Coulant de chocolate con dulces de frutas y helado de cheesecake

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad

BEGUDES | BEBIDAS

Refrescs i aigües minerals amb i sense gas
Refrescos y aguas minerales con y sin gas

29,50€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido

MENÚ DE CAP D'ANY

MENÚ DE FIN DE AÑO

APERITIUS | APERITIVOS

Carpaccio de gambot del mediterrani amb salsa ponzu i escuma de miso
Carpaccio de gambón del mediterráneo con salsa ponzu y espuma de miso

Ravioli temperat de cua de toro amb vi de Porto i caviar plata
Ravioli atemperado de rabo de toro con vino de Oporto y caviar plata

Crema freda de gamba de Tarragona amb gelat de cava
Crema fría de gamba de Tarragona con helado de cava

ENTRANT | ENTRANTE

Amanida de llamàntol i mango amb crema d'alvocat i tomàquets en escabetx
Ensalada de bogavante y mango con crema de aguacate y tomates en escabeche

PEIX | PESCADO

Lluç de palangre amb salsa basca i mini verdures d'hivern
Merluza de pincho con salsa vasca y mini verduras de invierno

CARN | CARNE

Espatlla de xai de llet, escalopa de foie caramel·litzat i caviar de bitxo
Paletilla de cordero lechal, escalopa de foie caramelizado y caviar de guindilla

PRE-POSTRES | PRE-POSTRES

Sorbet de mojito amb escuma de cactus verd
Sorbete de mojito con espuma de cactus verde

POSTRES | POSTRE

Coulant de praliné amb gelat de cafè i maduixes silvestres
Coulant de praliné con helado de café y fresas silvestres

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolçaines, neules i torrons
Mignardises, barquillos y turrones

CELLER | BODEGA

D.O. Terra Alta, Plana de Fonoll, Blanc | Blanco
D.O. Terra Alta, Almodí Roure, Negre | Tinto
D.O. Cava, Reserva de la Família, Juvé & Camps Brut Nature

Aigües minerals i amb gas
Aguas minerales y con gas

Cafès i infusions
Cafés e infusiones

Cotilló i Raïm de la Sort
Cotillón y Uvas de la Suerte

Barra lliure
Barra libre

Xocolata calenta i coca a la matinada
Chocolate a la taza con coca de madrugada

155€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido

MENÚ D'ANY NOU

MENÚ DE AÑO NUEVO

APERITIUS | APERITIVOS

Coca d'espàtlla ibèrica amb oli de tòfona blanca
Coca de paletilla ibérica con aceite de trufa blanca

Ravioli vegetal de carbassó amb formatge feta i pera caramel·litzada
Ravioli vegetal de calabacín con queso feta y pera caramelizada

Carpaccio de tonyina amb cremós de plàcton i sorbet de iuzu
Carpaccio de atún con cremoso de placton y sorbete de yuzu

ENTRANT | ENTRANTE

A triar | A elegir

Sopa de Nadal, amb galets i pilota artesana
Sopa de Navidad, con "galets" y pelota artesana

Caneló de galta de vedella amb beixamel de trompetes de la mort i pinyons garapinyats
Canelón de carrillera de ternera con bechamel de trompetas de la muerte y piñones garrañados

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

A triar | A elegir

Bacallà sobre milfulls de patata de dos colors, crema freda de cabra de mar i gambetes confitades
Bacalao sobre milhojas de patata bicolor, crema fría de centollo y gambitas confitadas

Pollastre de corral amb crumble de verdures i reducció de vermut
Pollo de corral con crumble de verduras y reducción de vermut

POSTRES | POSTRE

Con de xocolata i ametlles amb gelat de caramel i dolços de fruita
Cono de chocolate y almendras con helado de caramelo y dulces de fruta

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad

CELLER | BODEGA

D.O. Penedès, Gregal, Juvé&Camps, Blanc | Blanco

D.O. Ca. Rioja, Lan D-12, Negre | Tinto

D.O. Cava Aria Brut Nature

Aigües minerals i amb gas
Agua mineral y con gas

Cafès i infusions
Cafés e infusiones

52€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido

MENÚ INFANTIL D'ANY NOU

MENÚ INFANTIL DE AÑO NUEVO

APERITIUS | APERITIVOS

Espatlla ibèrica a taula

Paletilla ibérica en mesa

Coca d'oli d'OVE aromatitzada amb tòfona i escates de sal

Coca de AOVE aromatizada con trufa y escamas de sal

Croquetes de rostit

Croquetas de asado

ENTRANT | ENTRANTE

A triar | A elegir

Sopa de Nadal, amb galets i pilota artesana

Sopa de Navidad, con "galets" y pelota artesana

o

Caneló de galta de vedella amb beixamel

Canelón de carrillera de ternera con bechamel

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

A triar | A elegir

Lluç arrebossat amb la seva guarnició

Merluza rebozada con su guarnición

o

Pollastre de corral rostit

Pollo de corral asado

POSTRES | POSTRE

Coulant de xocolata amb dolços de fruites i gelat de cheesecake

Coulant de chocolate con dulces de frutas y helado de cheesecake

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal

Dulces de Navidad

BEGUDES | BEBIDAS

Refrescs i aigües minerals amb i sense gas

Refrescos y aguas minerales con y sin gas

29,50€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido