MENÚ NADAL

Palau de Bellavista by URH

COCKTAIL

59 € - IVA INCLÒS

APERITIUS FREDS

Galetes de pernil de Parma i curri
Galletas de jamón de Parma y curry

Pa de brioix amb escalivada i roast beef
Pan de brioche con escalivada y roast beef

Mousse de tonyina amb cruixent de iuca
Mousse de atún con crujiente de yuca

Caneló de carbassó amb toppings
Canelón de calabacín con toppings

Vol-auvent farcit d'ensaladilla de marisc
Volován relleno de ensaladilla de marisco

La nostra gilda
Nuestra gilda

APERITIUS CALENTS

Croqueta de porro confitat amb Idiazabal i tòfona
Croqueta de puerro confitado con Idiazabal y trufa

Xarrup de crema de ceps amb oli de tòfona
Chupito de crema de boletus con aceite de trufa

Gyoza de llagostí amb salsa d'ostres
Gyoza de langostino con salsa de ostras

Hamburguesa de Black Angus amb ceba caramel·litzada, bacó i cheddar
Hamburguesa de Black Angus con cebolla caramelizada, bacon y cheddar

Zamburinya gratinada amb puré de coliflor i espàrrec verd
Zamburiña gratinada con puré de coliflor y espárrago verde

Mini bao farcit de pulled pork amb salsa barbacoa
Mini bao relleno de pulled pork con salsa barbacoa

ESTACIONS

Temàtica de formatges nacionals i internacionals amb confitures
Temática de quesos nacionales e internacionales con confituras

Assortit d'embotits ibèrics amb pa de coca i tomàquet
Surtido de embutidos ibéricos con pan de coca y tomate

Bufet d'arrossos i fideuà
Buffet de arroces y fideuá

RACÓ DOLÇ

Dolços nadalencs
Dulces navideños

Broqueta de fruites
Brocheta de frutas

Assortiment de rebosteria casolana
Surtido de repostería casera

CELLER

Vi blanc · Vino blanco
Vi negre · Vino tinto
Copa de cava
Aigua, cafè i infusions · Agua, café e infusiones

FONTANA D'OR

55 € - IVA INCLÒS

APERITIUS

Encenalls d'ibèrics amb pa amb tomàquet
Virutas de ibéricos con pan con tomate

La nostra gilda (anxova de l'Escala, oliva, piparra i tomàquet semisec)
Nuestra gilda (anchoa de L'Escala, aceituna, piparra y tomate semiseco)

Caneló de carbassó farcit de formatge fresc, nous, poma verda i api
Canelón de calabacín relleno de queso fresco, nueces, manzana verde y apio

Zamburinya gratinada amb coliflor i espàrrec verd
Zamburiña gratinada con coliflor y espárrago verde

Mini vol-au-vent de txangurro
Mini volován de txangurro

Croqueta de porro confitat, Idiazabal i tòfona
Croqueta de puerro confitado, Idiazabal y trufa

PRINCIPAL

Turbot a la flama amb salsa de cava i llimona, amb patates confitades
Rodaballo a la llama con salsa de cava y limón, con patatas confitadas

POSTRES

Profiterol de torró de Xixona, crema de xocolata blanca i festuc, grills de mandarina i quenelle de gelat de vainilla
Profiterol de turrón de Jijona, crema de chocolate blanco y pistacho, gajos de mandarina y quenelle de helado de vainilla

CELLER

Vi blanc · Vino blanco
Vi negre · Vino tinto
Copa de cava
Aigua, cafè i infusions · Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Dulces navideños

LES PEDRERES

55 € - IVA INCLÒS

APERITIUS

Encenalls d'ibèrics amb pa amb tomàquet
Virutas de ibéricos con pan con tomate

La nostra gilda (anxova de l'Escala, oliva, piparra i tomàquet semisec)
Nuestra gilda (anchoa de L'Escala, aceituna, piparra y tomate semiseco)

Caneló de carbassó farcit de formatge fresc, nous, poma verda i api
Canelón de calabacín relleno de queso fresco, nueces, manzana verde y apio

Zamburinya gratinada amb coliflor i espàrrec verd
Zamburiña gratinada con coliflor y espárrago verde

Mini vol-au-vent de txangurro
Mini volován de txangurro

Croqueta de porro confitat, Idiazabal i tòfona
Croqueta de puerro confitado, Idiazabal y trufa

PRINCIPAL

Ploma de porc ibèric amb parmentier de patata trufada i oli d'avellanes
Pluma de cerdo ibérico con parmentier de patata trufada y aceite de avellanas

POSTRES

Profiterol de torró de Xixona, crema de xocolata blanca i festuc, grills de mandarina i quenelle de gelat de vainilla
Profiterol de turrón de Jijona, crema de chocolate blanco y pistacho, gajos de mandarina y quenelle de helado de vainilla

CELLER

Vi blanc · Vino blanco
Vi negre · Vino tinto
Copa de cava
Aigua, cafè i infusions · Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Dulces navideños

GALLIGANTS

65 € - IVA INCLÒS

APERITIUS

Encenalls d'ibèrics amb pa amb tomàquet
Virutas de ibéricos con pan con tomate

Assortiment de formatges nacionals i internacionals
Surtido de quesos nacionales e internacionales

Zamburinya gratinada amb coliflor i espàrrec verd
Zamburiña gratinada con coliflor y espárrago verde

Croqueta de porro confitat, Idiazabal i tòfona
Croqueta de puerro confitado, Idiazabal y trufa

ENTRANT

Caneló de pollastre de pagès i marisc amb el suc del seu rostit
Canelón de pollo de corral y marisco con su jugo de asado

PRINCIPAL

Llobarro de la costa amb velouté de musclos i gambes
Lubina de la costa con velouté de mejillones y gambas

POSTRES

Profiterol de torró de Xixona, crema de xocolata blanca i festuc, grills de mandarina i quenelle de gelat de vainilla
Profiterol de turrón de Jijona, crema de chocolate blanco y pistacho, gajos de mandarina y quenelle de helado de vainilla

CELLER

Vi blanc · Vino blanco
Vi negre · Vino tinto
Copa de cava
Aigua, cafè i infusions · Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Dulces navideños

ONYAR

65 € - IVA INCLÒS

APERITIUS

Encenalls d'ibèrics amb pa amb tomàquet
Virutas de ibéricos con pan con tomate

Assortiment de formatges nacionals i internacionals
Surtido de quesos nacionales e internacionales

Zamburinya gratinada amb coliflor i espàrrec verd
Zamburiña gratinada con coliflor y espárrago verde

Croqueta de porro confitat, Idiazabal i tòfona
Croqueta de puerro confitado, Idiazabal y trufa

ENTRANT

Caneló de pollastre de pagès i marisc amb el suc del seu rostit
Canelón de pollo de corral y marisco con su jugo de asado

PRINCIPAL

Espatlla de xai rostida amb salsa de teriyaki i mel
Paletilla de cordero asada con salsa de teriyaki y miel

POSTRES

Profiterol de torró de Xixona, crema de xocolata blanca i festuc, grills de mandarina i quenelle de gelat de vainilla
Profiterol de turrón de Jijona, crema de chocolate blanco y pistacho, gajos de mandarina y quenelle de helado de vainilla

CELLER

Vi blanc · Vino blanco
Vi negre · Vino tinto
Copa de cava
Aigua, cafè i infusions · Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Dulces navideños

LA MURALLA

65 € - IVA INCLÒS

APERITIUS

Encenalls d'ibèrics amb pa amb tomàquet
Virutas de ibéricos con pan con tomate

Assortiment de formatges nacionals i internacionals
Surtido de quesos nacionales e internacionales

Zamburinya gratinada amb coliflor i espàrrec verd
Zamburiña gratinada con coliflor y espárrago verde

Croqueta de porro confitat, Idiazabal i tòfona
Croqueta de puerro confitado, Idiazabal y trufa

ENTRANT

Crema de ceps i bolets amb oli de tòfona
Crema de boletus y setas con aceite de trufa

PRINCIPAL

Llobarro de la costa amb velouté de musclos i gambes
Lubina de la costa con velouté de mejillones y gambas

POSTRES

Profiterol de torró de Xixona, crema de xocolata blanca i festuc, grills de mandarina i quenelle de gelat de vainilla
Profiterol de turrón de Jijona, crema de chocolate blanco y pistacho, gajos de mandarina y quenelle de helado de vainilla

CELLER

Vi blanc · Vino blanco
Vi negre · Vino tinto
Copa de cava
Aigua, cafè i infusions · Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Dulces navideños

SANT FELIU

65 € - IVA INCLÒS

APERITIUS

Encenalls d'ibèrics amb pa amb tomàquet
Virutas de ibéricos con pan con tomate

Assortiment de formatges nacionals i internacionals
Surtido de quesos nacionales e internacionales

Zamburinya gratinada amb coliflor i espàrrec verd
Zamburiña gratinada con coliflor y espárrago verde

Croqueta de porro confitat, Idiazabal i tòfona
Croqueta de puerro confitado, Idiazabal y trufa

ENTRANT

Crema de ceps i bolets amb oli de tòfona
Crema de boletus y setas con aceite de trufa

PRINCIPAL

Espatlla de xai rostida amb salsa de teriyaki i mel
Paletilla de cordero asada con salsa de teriyaki y miel

POSTRES

Profiterol de torró de Xixona, crema de xocolata blanca i festuc, grills de mandarina i quenelle de gelat de vainilla
Profiterol de turrón de Jijona, crema de chocolate blanco y pistacho, gajos de mandarina y quenelle de helado de vainilla

CELLER

Vi blanc · Vino blanco
Vi negre · Vino tinto
Copa de cava
Aigua, cafè i infusions · Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Dulces navideños

CONDICIONS DE CONTRACTACIÓ

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Per garantir una correcta organització i oferir el millor servei possible, detallem a continuació les condicions aplicables a les reserves de grup:

ELECCIÓ DEL MENÚ
Per a una mateixa reserva, tots els comensals hauran de gaudir del mateix menú.

DIETES ESPECIALS I AL·LÈRGIES
Disposem d'alternatives per a dietes especials. Per poder adaptar el menú adequadament, serà necessari comunicar amb una antelació mínima de **10 dies** qualsevol al·lèrgia, intolerància o necessitat alimentària especial.

DURADA DEL SERVEI
La durada màxima del servei és de **2 hores i 30 minuts**. Per al servei de dinar, l'hora d'inici no podrà ser posterior a les **14.00 h** i, per al servei de sopar, a les **21.00 h**.

En cas que el servei s'allargui més enllà de les **16.30 h**, en el cas del dinar, o de les **23.30 h**, en el cas del sopar, s'aplicarà un suplement equivalent al **25 % de l'import dels serveis contractats** per cada mitja hora o fracció addicional.

CONFIRMACIÓ I FORMA DE PAGAMENT
En el moment de confirmar la reserva, es requerirà un pagament del **50 % de l'import total contractat**. El **50 % restant** haurà de ser abonat com a màxim **15 dies** abans de la data de l'esdeveniment.

Es permetrà una variació del nombre final de comensals de **fins a un 10 %**, sempre que aquesta modificació sigui comunicada amb una antelació mínima de **48 hores**.

NOMBRE MÍNIM DE COMENSALS
Els menús i les condicions especials per a grups s'apliquen a reserves d'un mínim de **20 persones**.

Con el fin de garantizar una correcta organización y ofrecer el mejor servicio posible, detallamos a continuación las condiciones aplicables a las reservas de grupos:

ELECCIÓN DEL MENÚ
Para una misma reserva, todos los comensales deberán disfrutar del mismo menú.

DIETAS ESPECIALES Y ALERGIAS
Disponemos de alternativas para dietas especiales. Para poder adaptar el menú adecuadamente, será necesario comunicar con una antelación mínima de **10 días** cualquier alergia, intolerancia o necesidad alimentaria especial.

DURACIÓN DEL SERVICIO
La duración máxima del servicio es de **2 horas y 30 minutos.** Para el servicio de comida, la hora de inicio no podrá ser posterior a las **14:00 h**, y para el servicio de cena, a las **21:00 h**.

En caso de que el servicio se prolongue más allá de las **16:30 h** en el caso de la comida o de las **23:30 h** en el caso de la cena, se aplicará un suplemento equivalente al **25 % del importe de los servicios contratados** por cada media hora o fracción adicional.

CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO
En el momento de confirmar la reserva, se requerirá un pago del **50 % del importe total contratado**. El **50 % restante** deberá abonarse como máximo **15 días** antes de la fecha del evento.

Se permitirá una variación del número final de comensales de **hasta un 10 %**, siempre que dicha modificación sea comunicada con una antelación mínima de **48 horas**.

NÚMERO MÍNIMO DE COMENSALES
Los menús y las condiciones especiales para grupos se aplican a reservas de un mínimo de **20 personas**.

RESERVES

Telèfon: +34 872 080 670
Correu: info.pbellavista@urh-hoteliers.com
urh-hoteliers.com/palau-bellavista-by-urh

Palau de Bellavista by URH