MENÚ DE NAVIDAD

Christmas Menu

FOUR POINTS BY SHERATON

Barcelona Airport

FINGER

50 € - IVA INCLUIDO

APERITIVOS FRÍOS / COLD APPETIZERS

Chips de verduritas
Vegetable chips

Mini sandwich de ahumados con wakame, mayonesa de eneldo y huevas de lumpo
Mini smoked fish sandwich with wakame, dill mayonnaise and lumpfish roe

Esfera de foie y tomate con cremoso de queso de cabra
Foie gras and tomato sphere with creamy goat's cheese

Dado de salmón con ensalada de aguacate y cortezas de cerdo
Salmon cubes with avocado salad and pork crackling

Focaccia de roast beef con rúcula y mayonesa de chimichurri y piparras
Roast beef focaccia with rocket and chimichurri and piparra mayonnaise

Mousse de queso de oveja con mermelada de tomate y sardina ahumada
Sheep's cheese mousse with tomato jam and smoked sardine

APERITIVOS CALIENTES / HOT APPETIZERS

Dados de merluza en tempura con salsa de lima y miel
Hake cubes in tempura with lime and honey sauce

Bao de pato con mermelada de manzana, rúcula y salsa de vainilla
Duck bao with apple jam, rocket and vanilla sauce

Croquetas de "carn d'olla"
'Carn d'olla' croquettes

Bomba de pulpo a la gallega con mayonesa de pimentón de la vera
Galician-style octopus with paprika de la Vera mayonnaise

Brocheta de langostino rebozado con pamko y salsa romesco
Prawn skewers coated in pamko and served with romesco sauce

Mini burger gastrocounter de ternera con queso y cebolla caramelizada
Gastrocounter mini beef burger with cheese and caramelised onions

TURRONES & NEULAS

Reservas al +34 621 234 768
rruiz@urh-hoteliers.com

MENÚ

52 € - IVA INCLUIDO

Coca de verduras asadas de nuestra huerta con burrata, chips de cecina y pesto genovés
Roasted vegetable coca from our garden with burrata, dried beef chips and Genovese pesto

Muslo de pollo en crepinette con espinacas, cremoso de castaña y salsa Oporto
Chicken thigh in crépinette with spinach, chestnut cream and Port wine sauce

POSTRE / DESSERT

Tarta de queso gastrocountyer con sopita de fresonesy fideos de cacao crujiente
Gastro-country-style cheesecake with strawberry soup and crispy cocoa noodles

BODEGA STANDARD / STANDARD CELLAR

INCLUIDO / INCLUDED

Lasurreal Vino Blanco
Lasurreal White Wine

Lasurreal Vino Tinto
Lasurreal Red Wine

Cava Perelada
Perelada Cava

BODEGA PREMIUM / PREMIUM CELLAR

+2,50 € pax

Verdejo (Rueda)

Crianza (Rioja)

Cava Perelada

CAFÉ / COFFEE

Reservas al +34 621 234 768
rruiz@urh-hoteliers.com

MENÚ

59 € - IVA INCLUIDO

Canelón de carne asada sobre crema de queso idiazabal y salsa demi glace
Roasted meat cannelloni over Idiazabal cheese cream and demi-glace sauce

Tataki de atún yellowfin sobre un veloute de algas, perlas de mango y aceite de hierbas aromáticas
Yellowfin tuna tataki over a seaweed velouté, mango pearls and aromatic herb oil

POSTRE / DESSERT

Brownie de chocolate con crema de cacahuete y salsa de caramelo
Chocolate brownie with peanut butter cream and caramel sauce

BODEGA STANDARD / STANDARD CELLAR

INCLUIDO / INCLUDED

Lasurreal Vino Blanco
Lasurreal White Wine

Lasurreal Vino Tinto
Lasurreal Red Wine

Cava Perelada
Perelada Cava

BODEGA PREMIUM / PREMIUM CELLAR

+2,50 € pax

Verdejo (Rueda)

Crianza (Rioja)

Cava Perelada

CAFÉ / COFFEE

Reservas al +34 621 234 768
rruiz@urh-hoteliers.com

MENÚ

65 € - IVA INCLUIDO

Crema de mariscos y anís con ravioli crujiente de bogavante e hinojo encurtido
Shellfish and anise cream soup with crispy lobster ravioli and pickled fennel

Lingote de cochinillo confitado con patatas "a lo pobre" y salsa de ajos tiernos asados
Confit suckling pig with 'a lo pobre' potatoes and roasted spring garlic sauce

POSTRE / DESSERT

Tarta tatin de manzana con crema inglesa y rocas de chocolate negro
Apple tarte tatin with English cream and dark chocolate rocks

BODEGA STANDARD / STANDARD CELLAR

INCLUIDO / INCLUDED

Lasurreal Vino Blanco
Lasurreal White Wine

Lasurreal Vino Tinto
Lasurreal Red Wine

Cava Perelada
Perelada Cava

BODEGA PREMIUM / PREMIUM CELLAR

+2,50 € pax

Verdejo (Rueda)

Crianza (Rioja)

Cava Perelada

CAFÉ / COFFEE

Reservas al +34 621 234 768
rruiz@urh-hoteliers.com

MENÚ

55 € - IVA INCLUIDO

Chips de verduritas
Vegetable chips

Mini sandwich de ahumados con wakame, mayonesa de eneldo y huevas de lumpo
Mini smoked fish sandwich with wakame, dill mayonnaise and lumpfish roe

Esfera de foie y tomate con cremoso de queso de cabra
Foie gras and tomato sphere with creamy goat's cheese

Croquetas de "carn d'olla"
'Carn d'olla' croquettes

Bomba de pulpo a la gallega con mayonesa de pimentón de la vera
Galician-style octopus with paprika de la Vera mayonnaise

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Opción 1

Merluza rebozada con cereales con puerro en dos cocciones y salsa romesco
Hake coated in a cereal batter, served with twice-cooked leeks and romesco sauce

Opción 2

Muslo de pollo en crepinette con espinacas, cremoso de castaña y salsa Oporto
Chicken thigh in crepinette with spinach, chestnut purée and Port sauce

POSTRE / DESSERT

Brownie de chocolate con crema de cacahuete y salsa de caramelo
Chocolate brownie with peanut butter cream and caramel sauce

BODEGA STANDARD / STANDARD CELLAR

INCLUIDO / INCLUDED

Lasurreal Vino Blanco
Lasurreal White Wine

Lasurreal Vino Tinto
Lasurreal Red Wine

Cava Perelada
Perelada Cava

BODEGA PREMIUM / PREMIUM CELLAR

+2,50 € pax

Verdejo (Rueda)

Crianza (Rioja)

Cava Perelada

CAFÉ / COFFEE

Reservas al +34 621 234 768
rruiz@urh-hoteliers.com

MENÚ

85 € - IVA INCLUIDO

Chips de verduritas
Vegetable chips

Mini sandwich de ahumados con wakame, mayonesa de eneldo y huevas de lumpo
Mini smoked fish sandwich with wakame, dill mayonnaise and lumpfish roe

Esfera de foie y tomate con cremoso de queso de cabra
Foie gras and tomato sphere with creamy goat's cheese

Croquetas de "carn d'olla"
'Carn d'olla' croquettes

Bomba de pulpo a la gallega con mayonesa de pimentón de la vera
Galician-style octopus with paprika de la Vera mayonnaise

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Selección de ensaladas y brotes con salmón marinado, queso ricotta, tomate seco y dados de manzana al vacío
A selection of salads and sprouts with marinated salmon, ricotta cheese, sun-dried tomatoes and vacuum-sealed diced apple

Lingote de cochinillo confitado con patatas "a lo pobre" y salsa de ajos tiernos asados
Confit suckling pig with 'a lo pobre' potatoes and roasted spring garlic sauce

POSTRE / DESSERT

Brownie de chocolate con crema de cacahuete y salsa de caramelo
Chocolate brownie with peanut butter cream and caramel sauce

BODEGA STANDARD / STANDARD CELLAR

INCLUIDO / INCLUDED

Lasurreal Vino Blanco
Lasurreal White Wine

Lasurreal Vino Tinto
Lasurreal Red Wine

Cava Perelada
Perelada Cava

BODEGA PREMIUM / PREMIUM CELLAR

INCLUIDO / INCLUDED

Verdejo (Rueda)

Crianza (Rioja)

Cava Perelada

CAFÉ / COFFEE

Reservas al +34 621 234 768
rruiz@urh-hoteliers.com

FOUR POINTS
BY SHERATON

Barcelona Airport