



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
GRAND MARINA
HOTEL *****_{GL}



Distinguidos clientes,

A continuación les presentamos una selección única y diversa de **menús para grupos** para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del **Hotel Eurostars Grand Marina** estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Patricia Morgado
E-mail: groupsmanager@grandmarinahotel.com
Teléfono: +34 93 603 90 41

MENÚ NAVIDAD MARINA

ENTRANTES

Coca Vegetal con langostinos y zamburiñas
 Ensalada templada de Jamón de pato y vinagreta de Miel e Higos
 Canelón de pato trufado
 Escudella Tradicional

PLATO PRINCIPAL

Cordero asado con manzanas y anís estrellado
 Carn d'olla de l'àvia.
 Corvina texturas de cebolla y boniato trufado
 Capón Navideño relleno de setas , castañas chirivía ampurdanesa.

POSTRES

Tradicional tarta Sacher
 Cúpula de frutos rojos y mascarpone
 Mousse de chocolate y frambuesas
 Yogur con frutos rojos
 Exótico mousse de mango , maracuyá y coco
 * **Turrones y Neulas incluidos**

BODEGA

Vino Blanco Blanc de Pacs Do. Penedes
 Macabeo Vino Tinto Valdubon Crianza, DO Ribera del Duero
 Freixenet Elyssia Gran Cuveé Brut DO Cava



49€

MENU NAVIDAD GRAND MARINA

ENTRANTES FRÍOS

Coca foie con Higos y fresillas silvestres
 Crema de Cigalas con Ñoquis de idiazábal, albahaca
 Vieiras marinadas sobre causa limeña de patata azafranada, brotes y cebolla morada
 Ensalada de contraste de sabores

ENTRANTES CALIENTES

Escudella y galets
 Canelón de pato trufado
 Patata trufada con meloso de ternera, ibéricos y pulpo
 Cocochas de merluza con tuétano y setas
 Ensalada de tataki de atún marinado con aliño de cítricos y aguacate

PLATO PRINCIPAL

Carn d'olla de l'àvia
 Solomillo de ternera con rustico de jugo de trufas
 Cochinillo crujiente, pastel de sémola con remolacha y escarola
 Suquet de rape con mariscos de concha

POSTRES

Ganache de Chocolate negro , guanaja , pan y aceite
 Mousse de chocolate blanco Ivore con vainilla y cremoso de frambuesa
 Tiramisú con Helado de Vainilla
 * **Turrones y Neulas incluidos**

BODEGA

Vino Blanco Calcari Xarel-lo D.O Penedes, & Vino Tinto Valdubon Crianza D.O Ribera del Duero , Freixenet Elyssia Gran Cuveé Brut



59€

CÓCTEL MARINA

Snacks de verduras crujientes y Guisantes crujientes asiáticos con wasabi.

APERITIVOS FRIOS (A elegir 4)

Dado de atún rojo marinado con jengibre y soja
Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y pera en almíbar
Duo de majillon y almejas, manzana y caviar de arenque
Salmon marinado, mahonesa de tinta
Empanada Gallega
Pan soplao con Jamón Ibérico de bellota

APERITIVOS CALIENTES (A elegir 4)

Chupito de crema ligera de patata y pulpo asado
Croquetas de caseras de jamón ibérico
Mini biquinis calientes de queso Pecorino trufado
Brocheta de rape con suquet
Mini hamburguesa de ternera con queso fundido
Bombetas de morcilla con manzana verde
Langostino crujiente con Salsa romesco

ESTACIONES (A elegir 2)

Estación de embutidos Ibéricos con coca de cristal y tomate
Estación de quesos catalanes con mermeladas caseras y panes artesanales
Estación de fideuá: Fideuá de ceps y butifarra
Fideuá marinera
Estación de Arroz de mar y montaña

POSTRES(A elegir 2)

Brochetas de Fruta
Financiero de pistacho
Selección de mini tartas
Mini rocas de chocolate negro-blanco
*** Turrone y Neulas incluidos**

BODEGA NAVIDAD

Vino Blanco Blanc de Pacs D.O. Penedès. Parellada, Xarel.lo, Macabeo
Vino Tinto Valdubon Crianza D.O. Ribera del Duero
Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut D.O. Cava

Duración del servicio: 1 hora y 30 minutos
Servicio mínimo para 30 personas.
Este servicio no sustituye una comida completa. En caso de prolongación o retraso del servicio se facturará un suplemento de 5€ /persona por cada hora adicional.

58 €

CÓCTEL GRAND MARINA

Snacks de verduras crujientes y Guisantes crujientes asiáticos con wasabi.

APERITIVOS FRIOS (A elegir 5)

Dado de atún rojo marinado con jengibre y soja
Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y pera en almíbar
Duo de mejillón y almejas, manzana y caviar de arenque
Salmon marinado, mahonesa de tinta
Empanada Gallega
Pan soplao con Jamón Ibérico de bellota

APERITIVOS CALIENTES (A elegir 5)

Chupito de crema ligera de patata y pulpo asado
Croquetas de caseras de jamón ibérico
Mini biquinis calientes de queso Pecorino trufado
Brocheta de rape con suquet
Mini hamburguesa de ternera con queso fundido
Bombetas de morcilla con manzana verde
Langostino crujiente con Salsa romesco

ESTACIONES (A elegir 3)

Estación de embutidos Ibéricos con coca de cristal y tomate
Estación de quesos catalanes con mermeladas caseras y panes artesanales
Estación de fideuá: Fideuá de ceps y butifarra ó Fideuá marinera
Estación de Arroz de mar y montaña

POSTRES(A elegir 3)

Brochetas de Fruta
Financiero de pistacho
Selección de mini tartas
Mini rocas de chocolate negro-blanco
*** Turrones y Neulas incluidos**

BODEGA NAVIDAD

Vino Blanco Blanc de Pacs D.O. Penedès. Parellada, Xarel.lo, Macabeo
Vino Tinto Valdubon Crianza D.O. Ribera del Duero
Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut D.O. Cava

Duración del servicio: 1 hora y 30 minutos
Servicio mínimo para 30 personas.
Este servicio no substituye una comida completa. En caso de prolongación o retraso del servicio se facturará un suplemento de 5€ por persona por cada hora adicional

65€



CONDICIONES

Los precios de los menús presentes son con IVA Incluido y por persona.

Estos menús son para grupos no para individuales.

Es requisito indispensable previa reserva. Se aceptarán modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas antes. En caso de superar dicho plazo, se deberá cobrar el precio de los menús contratados.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.



CONTACTO

Eurostars Grand Marina Hotel
Moll de Barcelona, s/n, 08039 Barcelona
groupsmanager@grandmarinahotel.com
+34 93 6039041

www.grandmarinahotel.com