



MENU SANT JORDI

Horario de 12:30h a 16:30h

APERITIVO

Mini conos rellenos de tartar de atún picante y rosas

ENTRANTES (a elegir)

Gazpacho de tomate y cerezas con perlas de mozzarella de búfala, cherrys confitados y caviar balsámico

Tiradito de salmón marinado casero con lima y remolacha, ensalada de espinacas frescas y vinagreta de fresones

PRINCIPALES (a elegir)

Taco de bacalao confitado con pil-pil cremoso de apio nabo, guisantes y albahaca

Pierna de cordero rellena a la catalana, puré ligero de patata violeta y espárragos verdes

POSTRES (a elegir)

Tarta Sacher con frambuesa

Mousse de yogur cremoso de fresa y rosas

BODEGA (1 copa a elegir)

Tinto: Galtes Garnacha, Merlot, Shiraz, D.O Montsant

Blanco: Vionta, 100% Godello, D.O. Monterrei, Galicia

Rosado: Amor loco, Celler Fra Guerau, Shiraz, Garnacha, D.O. Montsant

Agua, café y pan incluidos

40€ PVP

CÓCTAIL EN ELEVEN BCN: JORDI'S ROSE

(Vino Rose, Vodka Graygoose Lima Jarabe de rosas, St Germain, Granadina, Top soda)

10€ PVP



NH COLLECTION

BARCELONA • GRAN HOTEL CALDERÓN