

HOTEL JAZZ

MENÚ EMPRESA 2019

ENTRANTE

Ensalada de rúcula, mozzarella de búfala y olivada
Ensalada de espinacas con naranja, pasas y vinagreta de *carquinyolis*
Carpaccio de ternera con crema de parmesano
Fideuá de sepia con mejillones
Canelón de berenjena relleno de verduras asadas con salsa cremosa de avena

PLATO PRINCIPAL

Curry de verduras, coco, cilantro y arroz
Salmón, coliflor y caramelo de lima-limón
Albóndigas de carne con sepia y arroz pilaw
Muslo de pollo asado con samfaina y picada
Carrillera de ternera, parmentier de patata y salsa agridulce (supl. 2€)

POSTRE

Brownie de chocolate
Tarta de Santiago
Yogurt cremoso con coulis de frutos rojos
Brocheta de frutas

BODEGA

Agua
Vino blanco o tinto
Café e infusiones

35€/ por persona, IVA incluido

15 comensales mínimo

El menú consiste en entrante, plato principal, postre y bodega
Por favor informar de la opción elegida, número de comensales y alérgenos o intolerancias con 7 días de antelación

Todos los comensales deben elegir un mismo menú
(NO SE ACEPTARÁN CAMBIOS POSTERIORES)



HotelJazzBCN

· www.hoteljazz.com · 935 52 96 96