



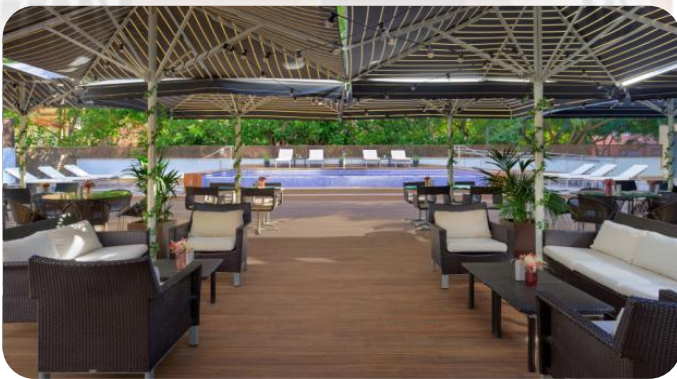
CELEBRACIONES & EVENTOS

2025



NUESTROS ESPACIOS

Nuestro **Restaurant De Blanc**, pone a tu disposición espacios para soñar con los eventos y celebraciones perfectas para todas las ocasiones y con una cuidada selección de platos, elaborada por nuestro **Chef Héctor Mármol**.



MENÚS

¡Haz el menú a tu medida! Te damos la opción de que puedas elegir entre dos aperitivos, la opción principal y el postre que prefieras para adaptarnos a tus gustos y a los de tus invitados.

Servido en sala privada, incluye minutas personalizadas y decoración de mesa.

Aperitivos Modern

Hummus de remolacha con lima, nueces y pan de pita
Pizarras de jamón ibérico y pan con tomate
Tostas de pan de centeno con salmón ahumado y salsa tártara
Croquetas de rabo de toro
Brochetitas de cordero al curry con salsa de yogur
Cazuelita de langostinos en leche de coco

Aperitivos Classic

Pizarras de jamón ibérico y pan con tomate
Tostas de pan de centeno con salmón ahumado y salsa tártara
Tabla de quesos surtidos con pasas y nueces
Croquetas de rabo de toro
Cazuelita de fideuá con sepia
Montaditos de chistorra con pimientos del padrón

Principal 1

Carrillera de cerdo al vino tinto
con puré de calabaza asada

o

Lomos de dorada a la Santurce
y tirabeques salteados con
butifarra negra

Principal 2

Brochetas de ternera y cebolla
con patatas asadas y chimichurri

o

Suprema de salmón a la naranja
con espárragos y patatas
salteadas

Principal 3

Costillas de cordero a la plancha
con patatas al ajillo y pimientos
del padrón

o

Romescada de bacalao con
berberechos frescos y alubias
del Ganxet

Postres

Cuatro texturas de chocolate

o

“Carpaccio” de piña colada con helado de coco

o

Tarta de celebración

Menú con principal 1: **49 €/pax.**

Menú con principal 2: **54 €/pax.**

Menú con principal 3: **59 €/pax.**

Bodega:

Vino Blanco/Vino Tinto y Cava D.O.

- Agua mineral, cerveza, refrescos, café e infusiones incluidos.

CÓCTELES

C1 52€

Hummus de remolacha con lima,
nueces y pan de pita

Montaditos de jamón ibérico y pan
con tomate

Tostas de pan de centeno con
salmón ahumado y salsa tártara.

Langostinos cocidos con mayonesa
de azafrán.

Croquetas de rabo de toro

Brochetas de cordero al curry con
salsa de yogur

Cucharitas de pulpo "a feira" con
parmentier

Brochetas de salmón y tomate
Cherry con salsa de mostaza y miel

Pancakes con fruta y sirope de arce

C2 56€

Sopita fría de espárragos con jamón
ibérico

Babaganoush con piñones tostados
y queso de cabra

Makis de anguila ahumada y
aguacate con huevas de trucha

Bombones de foie crocante con
compota de manzana y canela

Brochetas de solomillo a la crema
de "ceps"

Croquetas de pulpo

Fideuá negra de calamares en su
tinta

Albóndiga de ternera ecológica
trufada con parmentier de patata

Macedonia de fruta fresca con
almíbar de romero

Petit fours variados

Bodega:

Vino Blanco/Vino Tinto y Cava D.O.

- Agua mineral, cerveza, refrescos, café e
infusiones incluidos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **Copa de bienvenida** (con suplemento de 12€/pax): chips de verduras, aceitunas rellenas y almendras saladas. Cava Perelada Blue.
- Aperitivos en Terraza (suplemento de 12€/pax). Incluye la copa de bienvenida.
- Todos los comensales pueden elegir entre una opción de carne y una de pescado, pudiendo ser éstas de distinto plato principal.
- En el caso de elegir una tarta, se elegirá la misma para todo el grupo. Si optan por el postre de libre elección, se puede elegir entre las dos opciones.
- Para confirmar su reserva es necesario que nos haga llegar una petición del servicio solicitado por escrito.
- Para confirmar el evento, se solicita un **prepago del 25%** del total del servicio. Un segundo pago se solicitará entre 3-1 mes antes del evento. El resto deberá abonarse 1 semana antes de la fecha del evento.
- La elección del menú y postre deberá elegirse con una antelación mínima de **15 días laborables**.
- El número de comensales totales deberá ser comunicado 10 días antes, siendo éste el número definitivo a efectos de facturación.
- El evento se celebrará en un espacio reservado.
- Durante los eventos realizados en nuestra terraza está permitido fumar. En caso de realizar el evento en un espacio cubierto, quedaría prohibido.
- No existe un código de vestimenta determinado. No obstante un estilo 'casual' elegante es recomendado.
- La hora de cierre de la Terraza será a las 23:00hrs.
- Centros de flores naturales disponibles (consultar suplemento).
- Tabla de alérgenos disponible.
- Decoración no incluida (consultar suplemento).
- Suplemento Nueva Sala The Library 10€ por persona. **New!**
- No podemos ofrecer servicio a los **alérgicos al gluten** (disponemos de menús adaptados para los intolerantes al gluten).
- Mínimo de 20 adultos para el menú de celebraciones y de 25 adultos para el cóctel (5 para el cóctel de niños).
- Duración del servicio del menú será 2 hrs y del cóctel 1.15hrs.
- Todos los precios Incluyen Iva.
- El hotel dispone de parking propio. 1 plaza de parking gratuita por evento. La tarifa especial para el resto de plazas es de 15€/coche (tarifa cerrada).

