



HOTEL

MARINA BADALONA

BARCELONA COAST

# MENÚ DE NADAL

*Restaurant Tela Marinera*

*Bones Festes*

## APERITIU

*Copa de cava de benvinguda*

*Blinis amb mantega d'eriçons de mar i caviar Sevruga*

## ENTRANT

*Carpaccio de gamba vermella, emulsió de mango, esferes d'oli  
i pinyons garapinyats*

## PRINCIPAL

*Ravioli de sèpia amb escudella de rap negre*

*o*

*Filet ibèric amb salsa de tòfona i cremós de carbassa*

## POSTRES

*100 % cacau de la nostra pastissera Marta*

*Dolços de Nadal*

## BEGUDES

*Celler Marina Badalona*

*Aigua i refrescos*

**65,00 €**

*IVA inclòs*



HOTEL

MARINA BADALONA

BARCELONA COAST

## MENÚ DE SANT ESTEVE

*Restaurant Tela Marinera*

*Bones Festes*

### APERITIU

*Copa de cava de benvinguda*

*Croquetes de pernil ibèric de gla 100 %*

### ENTRANT

*Caneló de pollastre de pagès rostit amb beixamel trufada*

*i encenalls de formatge idiazabal fumat*

### PRINCIPAL

*Llobarro del Mediterrani amb salsa de cava i cremós d'api*

*o*

*Lingot de xai amb suc i poma*

### POSTRES

*Biscuit d'ametlles, toffee i caramel salat*

*Dolços de Nadal*

### BEGUDES

*Celler Marina Badalona*

*Aigua i refrescos*

**65,00 €**

*IVA inclòs*





HOTEL

MARINA BADALONA

BARCELONA COAST

# MENÚ DE CAP D'ANY

*Restaurant Tela Marinera*

*Feliç 2025*

## PER PICAR

*Copa de cava de benvinguda*

*Blinis amb mantega d'erçons de mar i caviar Sevruga*

*Tàrtar d'anguila fumada i salmó marinat*

*Pa amb tomàquet i espatlla ibèrica 100 %*

*Croquetes de pernil ibèric de gla 100 %*

*Llagostins cruixents amb romesco*

*Parmentier de patata i gamba de Palamós*

## ENTRANT

*Llamàntol amb suc, cremós de pinya i escuma de pomelo*

## PRINCIPAL

*Filet de vedella amb parmentier de patata i salsa perigordina*

## POSTRES

*Champagne Pink de la nostra pastissera Marta*

*Dolços de Nadal*

## BEGUDES

*Celler Marina Badalona*

*Aigua i refrescos*

*Copa de cava amb raïm de la sort*

*Celebració de Cap d'Any amb campanades,*

*festa, cotilló i DJ fins a les 03.00 h.*

*Inclou dues consumicions per persona.*

**215,00 €**

*Per persona - IVA inclòs*

*El sopar començarà a les 21.00 h.*

*Per realitzar la vostra reserva contacteu amb: [eventosmb@salleshotels.com](mailto:eventosmb@salleshotels.com)*