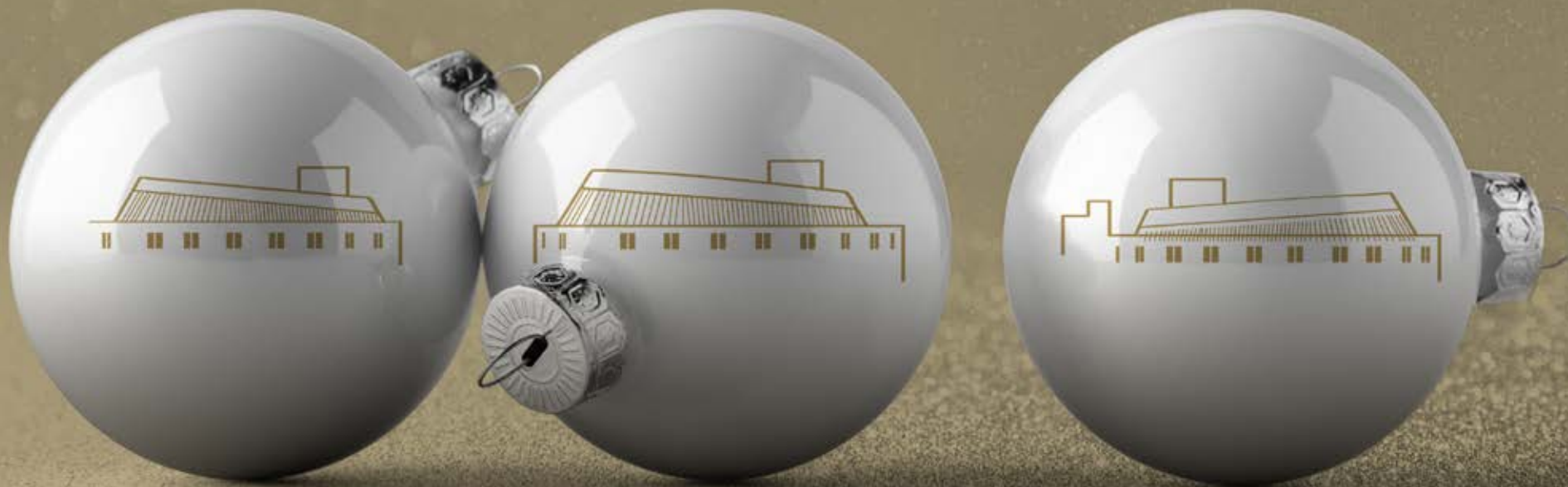


25 años de Paz. 25 noches de Amor.



Menú nº1

MENÚ N.1

APERITIVO:

Crema de calabaza con dados de pan de frutas y aceite de naranja

Suprema de pularda con queso de cabra y costra de tomate en aceite de hierbas

o

Salmón asado al cava sobre nido de verduras

POSTRE:

Marquesa de cítricos sobre mousse de coco y frutos rojos

PRECIO POR PERSONA:

35 euros (I.V.A. incluido)



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Menú nº2

MENÚ N.2

APERITIVOS EN MESA (4 PAX):

- : Surtido de chacinas
- : Tosta de verduras, queso de cabra, y aceite de trufa
- : Fritura de Navidad (churros de gambas, croquetas de salmón y queso, buñuelos de pringá)
- : Paté de perdiz con blinis de naranja
- : Aceitunas gordales aliñadas

Magret de pato con salsa de regaliz

o

Medallón de corvina con puré de guisantes y frutos rojos

POSTRE:

Crème brûlée de turrón caramelizado con sorbete de yuzu

PRECIO POR PERSONA:

40 euros (I.V.A. incluido)



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Menú nº3

MENÚ N.3

APERITIVOS EN MESA (4 PAX):

- : Surtido de chacinas
- : Tosta de verduras, queso de cabra, y aceite de trufa
- : Fritura de Navidad (churros de gambas, croquetas de salmón y queso, buñuelos de pringá)
- : Paté de perdiz con blinis de naranja
- : Aceitunas gordales aliñadas

Merluza de pincho sobre migas y aire de alcachofas

o

Presas ibéricas confitadas al Pedro Ximénez con bizcocho de batata

POSTRE:

Panna Cotta de pistacho con crema de queso y miel

PRECIO POR PERSONA:

45 euros (I.V.A. incluido)



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Menú Navidad Gala nº1

MENÚ NAVIDAD GALA N.1

APERITIVOS FRÍOS:

- ∴ Tosta de crema de queso, polvo de tomate, algas y anchoas del Cantábrico
- ∴ Paté casero de perdiz con blinis de naranja
- ∴ Vol-au-vent de ensalada de carabineros

PRIMERO:

Risotto marino de wakame con vieiras

SORBETE:

Sorbete de lichy

POSTRE:

- ∴ Mousse de crocanti en nido de lima con savarín de ron

APERITIVOS CALIENTES:

- ∴ Focaccia de setas y cabrales
- ∴ Buñuelos de pringá de puchero
- ∴ Croquetas de gambas al ajillo

SEGUNDO:

Presca ibérica confitada al Pedro Ximénez con bizcocho de batata

PRECIO POR PERSONA:

60 euros (I.V.A. incluido)



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Menú Cocktail nº1

MENÚ COCKTAIL N.1

APERITIVOS FRÍOS:

- : Tosta de crema de queso, polvo de tomate, algas y anchoas del Cantábrico
- : Paté casero de perdiz con blinis de naranja
- : Vol-au-vent de ensalada de carabineros
- : Cono crujiente de atún y mahonesa suave de wasabi
- : Gazpacho de fresas
- : Aceitunas y patatas chips

POSTRES:

- : Surtido de postres

APERITIVOS CALIENTES:

- : Focaccia de setas y cabrales
- : Buñuelos de pringá del puchero
- : Churros de gambas
- : Croquetas de salmón y queso
- : Pincho de solomillo de ternera con arroz inflado
- : Tortilla de patatas con cebolla caramelizada.
- : Hamburguesitas de ternera.

PRECIO POR PERSONA:

35 euros (I.V.A. incluido)



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Añadir al cocktail

AÑADIR AL COCKTAIL

ESTACIÓN DE PANES Y ACEITES: **3 euros**

- Selección de panes rústicos
- Selección de aceites nacionales

ESTACIÓN DE ARROCES: **4 euros**

(A escoger 3 opciones)

- Paella mixta
- Arroz negro con chipirones
- Arroz marinera
- Paella de verduras
- Fideuà mediterránea

ESTACIÓN DE PATÉS: **5 euros**

- Tostaditas y galletas crackers
- Paté de aceitunas
- Paté ibérico
- Foie de pato
- Mermelada de cebolla confitada, tomate confitado y frutos rojos

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido).



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Añadir al cocktail

AÑADIR AL COCKTAIL

ESTACIÓN DE QUESOS: **6 euros**

- Tetilla gallega
- Cabrale
- Manchego
- Cabra
- Camembert
- Torta del Casar
- Parmesano
- Membrillo y nueces
- Uva negra y orejones
- Tostaditas
- Mermelada de cebolla confitada, tomate confitado y frutos rojos

ESTACIÓN DE IBÉRICOS: **7 euros**

- Jamón ibérico
- Salchichón ibérico
- Chorizo ibérico
- Caña de lomo ibérico
- Tostaditas
- Pesto de tomate

Todos nuestros menús irán acompañados por la siguiente bodega: vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua. Cava, café y dulces navideños .

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido).



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Barra libre

BARRA LIBRE

-
- Larios
 - Rives
 - Gordons
 - Beefeater
 - Eristoff
 - Finlandia
 - Absolut
 - Smirnoff
 - J&B
 - Ballantines
 - White Label
 - Cacique
 - Pampero
 - Bacardi (etiqueta blanca)
 - Pacharán Zoco
 - Licor de manzana
 - Licor de melocotón
 - Licor de mora
 - Frangelico

PRECIO POR PERSONA (I.V.A. incluido):

1 Hora: **12 euros**

2 Horas: **19 euros**

3 Horas: **25 euros**

Suplemento de mojito: **3 euros**



25 Aniversario
Barceló Sevilla Renacimiento

Por la Navidad,
por nuestros 25 años
y por los que vendrán.

