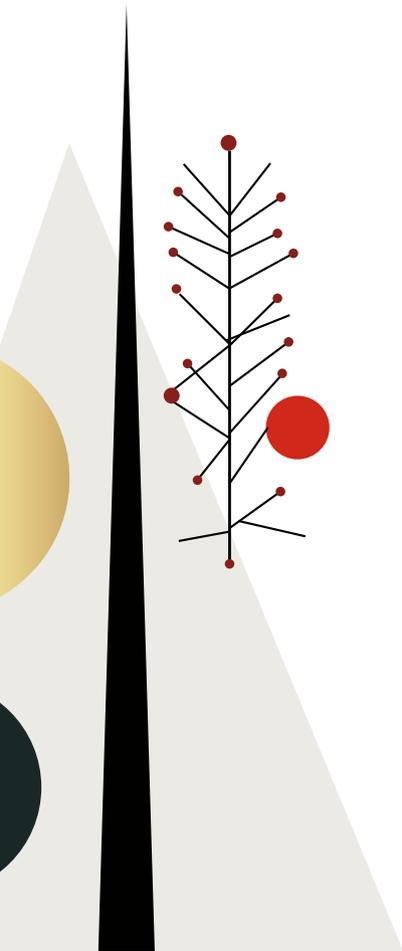


KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS 2024

Menú grupos 2024
MENÚ 1



PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Los quesos de LA DESPENSA DE VIVI

Taco vegetal de ensaladilla con atún y piparras

Croquetas melosas de Escudella

Ravioli crujiente de sobrasada mallorquina by Xesc Reina

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Ensalada de Bimi con arándanos, cremoso de boniato asado, tomate, albahaca y vinagreta de pistacho verde

Macarrones del Cardenal con presa ibérica de bellota y trufa fresca de invierno

Carbonara de setas de temporada con cheddar Montgomery y huevos fritos de codorniz

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Corvina asada con mantequilla Hermitage, verduritas y salsa de mariscos

Ternera blanca a baja temperatura, verduritas y jugo de rustido

Arroz a la milanesa de alcachofas y ceps con queso Fogassa

POSTRES

(a escoger una opción)

Sacher con frutos rojos y nata montada

Tatin esponjosa de manzana Granny Smith con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d'Eroles y helado de vainilla



LA SOBREMESA

Surtido de turrones y neulas

Menú grupos 2024

MENÚ 2

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Los quesos de LA DESPENSA DE VIVI

Steak tartar con patata brava crujiente by Fauna

Taco vegetal de ensaladilla con atún y piparras

Croquetas melosas de pato de bellota con peras

Ravioli crujiente de sobrasada mallorquina by Xesc Reina

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Ensalada de Bimi con arándanos, cremoso de boniato asado, tomate, albahaca y vinagreta de pistacho verde

Macarrones del Cardenal con presa ibérica de bellota y trufa fresca de invierno

Zamburiñas a la brasa con crema de almejas y coco

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Suquet de rape, cigalas y migas sofritas con ibéricos

Solomillo de vaca madurada a la brasa con patata Primor glaseada y espárragos verdes

Arroz a la milanesa de alcachofas y ceps con queso Fogassa

POSTRES

(a escoger una opción)

Sacher con frutos rojos y nata montada

Tatin esponjosa de manzana Granny Smith con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d'Eroles y helado de vainilla

LA SOBREMESA

Surtido de turrones y neulas



Menú grupos 2024
VEGETARIANO

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Airbag de calabacín marinado y tomate

Los quesos de LA DESPENSA DE VIVI

Taco vegetal de ensaladilla con caviar de Arbequina y piparras

Croquetas melosas de ceps

Tortita de patata soufflé y mahonesa de Kimchi

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Raviolone de calabaza asada y seitán con Soubise de leche de almendras

Tartar de tomate y remolacha con guacamole y aliño de aceituna de Kalamata

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Arroz meloso de ceps, alcachofas a la brasa y mini verduras

Coliflor asada con tahín, avellanas tostadas y puerro confitado

POSTRES

(a escoger una opción)

Sacher con frutos rojos y nata montada

Tatin esponjosa de manzana Granny Smith con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d'Eroles y helado de vainilla

LA SOBREMESA

Surtido de turrones y neulas





CONTACTO

benki.sales@ihg.com

+34 936 425 405

+34 936 425 400

+34 662 965 190

Kimptonvivorahotel.com

Casadevivi.com

PRECIO MENÚS

MENÚ 1: 72€

MENÚ 2: 75€

MENÚ VEGETARIANO: 72€

BEBIDAS INCLUIDAS

Copa de cava de bienvenida.

Vino blanco Nuviana, D.O. España (Chardonnay).

Vino tinto Nuviana, D.O. España (Cabernet Sauvignon, Tempranillo).

Agua, refresco, cerveza.

EXTRAS

Suplemento cava durante la cena: + 5€/persona/hora.

Opción de tickets: 12€/ticket (1 bebida combinada).

2 horas de barra libre: +36€/persona.

Bodega premium: +9,5€/por persona:

Vino blanco Jean Leon 3055, D.O. Penedès (Chardonnay).

Vino tinto Jean Leon 3055, D.O. Penedès (Merlot, Petit Verdot)

CONDICIONES

Pre-elección de platos mínimo 7 días hábiles antes de la celebración.

Precio por persona. IVA incluido.

Todos los comensales de la mesa deben elegir los mismos platos.

Exclusividad de espacio incluido para grupos de más de 55 personas.

Menú aplicable para grupos de mínimo 10 personas.