

NUESTROS MENÚS DE NAVIDAD

PARA GRUPOS

Pensados para reunir
quienes más nos importan



KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

VIVI'S CUISINE

APERITIVOS A COMPARTIR

Ostra y su perla
Cecina premium de León y pan cristal
Los quesos de LA DESPENSA DE VIVI
Croquetas melosas de jamón ibérico
Crujiente de sobrasada y miel

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Ensalada de pak choi con arándanos, cremoso de boniato asado,
tomate albahaca y vinagreta de pistacho verde
Ravioli abierto de centollo con ajo blanco y coco
Calabaza Hokkaido a la brasa con queso mató y vinagreta de avellanas

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Pescado de escama, mantequilla Hermitage y jugo de cítricos
Ternera blanca, parmentier trufada y cebollitas glaseadas
Arroz a la milanesa de alcachofas y boletus con queso Fogassa

POSTRES

(a escoger una opción)

Buñuelos de viento rellenos de trufa y crema caliente de chocolate 70%
Torrija de Santa Teresa con crema inglesa
Tarta tatin caliente y crème fraîche

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS

1 copa de cava de bienvenida
Agua, refresco, cerveza, vino blanco y vino tinto
1 combinado, cortesía de la casa

LA BODEGA

San Millán Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
San Millán Verdejo, D.O. Rueda

UPGRADE DE VINOS

(+ 8€ por persona)

Pomal Selección 500, Garnacha y Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
La Armonía, Chardonnay, D.O. Costers del Segre
Parxet Brut Reserva, Macabeo, Pansa Blanca y Parellada, D.O. Cava

60€

VIVI'S SELECTION

APERITIVOS A COMPARTIR

Cecina premium de León y pan cristal
Los quesos de LA DESPENSA DE VIVI
Gyoza de cerdo ibérico y trufa negra de invierno
Steak tartar con patata brava crujiente by Fauna
Croquetas melosas de jamón ibérico
Crujiente de sobrasada y miel

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Ensalada de pak choi con arándanos, cremoso de boniato asado,
tomate albahaca y vinagreta de pistacho verde
Canelón de tres carnes rustidas, foie y trufa negra fresca
Calabaza Hokkaido a la brasa con queso mató y vinagreta de avellanas

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Rape y moluscos en salsa verde
Solomillo de vaca madurada a la brasa y su ceniza
Arroz a la milanesa de alcachofas y boletus con queso Fogassa

POSTRES

(a escoger una opción)

Buñuelos de viento rellenos de trufa y crema caliente de chocolate 70%
Torrija de Santa Teresa con crema inglesa
Tarta tatin de VIVI

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS

1 copa de cava de bienvenida
Agua, refresco, cerveza, vino blanco y vino tinto
1 combinado, cortesía de la casa

LA BODEGA

San Millán Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
San Millán Verdejo, D.O. Rueda

UPGRADE DE VINOS

(+ 8€ por persona)

Pomal Selección 500, Garnacha y Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
La Armonía, Chardonnay, D.O. Costers del Segre
Parxet Brut Reserva, Macabeo, Pansa Blanca y Parellada, D.O. Cava

65€

VIVI'S VEGETARIAN SELECTION

APERITIVOS A COMPARTIR

Airbag de calabacín marinado y tomate
Los quesos de LA DESPENSA DE VIVI
Gyoza de heura a la catalana
Croquetas melosas de boletus
Coca de recapte con tomates semisecos

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Raviolone de calabaza asada y seitán con soubise de leche de almendras
Calabaza Hokkaido a la brasa con queso mató y vinagreta de avellanas

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Arroz meloso de boletus, alcachofas a la brasa y mini verduras
Coliflor asada, aguacate, miso y encurtidos

POSTRES

(a escoger una opción)

Mundo de frutos rojos
Tarta tatin de VIVI
Pastel de queso Idiazabal y helado de vainilla

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS

1 copa de cava de bienvenida
Agua, refresco, cerveza, vino blanco y vino tinto
1 combinado, cortesía de la casa

LA BODEGA

San Millán Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
San Millán Verdejo, D.O. Rueda

UPGRADE DE VINOS

(+ 8€ por persona)

Pomal Selección 500, Garnacha y Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
La Armonía, Chardonnay, D.O. Costers del Segre
Parxet Brut Reserva, Macabeo, Pansa Blanca y Parellada, D.O. Cava

60€

GRAND COCKTAIL

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico de bellota con pan cristal
Pancake salado de berenjena ahumada y anchoa
Buñuelo de cangrejo real ahumado y lumpo
Steak tartar con patata brava crujiente by Fauna
Sam de zanahoria en escabeche

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas melosas de pollo rustido
Cannoli de sobrasada y miel
Gyoza de cerdo ibérico
Taco de vieira gratinada con bearnesa
Brioche de carrillera ibérica con cebolla roja

ESTACIÓN

Arroz de pescadores con gambas, rape y sepia

POSTRES

Mini brownie de chocolate y nueces
Lemon pie
Tarta de queso cremoso Idiazabal

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS

1 copa de cava de bienvenida
Agua, refresco, cerveza, vino blanco y vino tinto
1 combinado, cortesía de la casa

LA BODEGA

San Millán Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
San Millán Verdejo, D.O. Rueda

UPGRADE DE VINOS

(+ 8€ por persona)

Pomal Selección 500, Garnacha y Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
La Armonía, Chardonnay, D.O. Costers del Segre
Parxet Brut Reserva, Macabeo, Pansa Blanca y Parellada, D.O. Cava

70€

EXTRAS:

Suplemento cava durante la cena: + 10€/persona.

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

2 horas de barra libre: +42€/persona.

Bodega premium: +8€/por persona:

Pomal Selección 500, Garnacha y Tempranillo, D.O.Ca. Rioja

La Armonía, Chardonnay, D.O. Costers del Segre

Parxet Brut Reserva, Macabeo, Pansa Blanca y Parellada, D.O. Cava

CONDICIONES:

Preselección de platos mínimo 10 días hábiles antes del evento.

Precio por persona. IVA incluido.

Todos los comensales de la mesa deben elegir el mismo menú.

Uso exclusivo del espacio: sujeto a rental fee.

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

Menú aplicable para grupos de mínimo 10 personas.

Cualquier alergia/condición alimentaria debe ser notificada previamente para poder encontrar una alternativa adecuada.

CONTACTO:

Bcnki.sales@ihg.com

Hotel: +34.936.425.400

Celia: +34 617 389 376

Caro: +34 607 610 168

Marc: +34 674 853 033