

Barceló

Jerez



COFFEE BREAK

Café, Café Descafeinado, Leche y Agua,
Selección de Tes
*Coffee, Decaf Coffee, Milk and Water, Assortement
of Teas*

Zumo de Naranja Natural, Agua Mineral
Fresh Orange Juice, Mineral Water

Croissants de Mantequilla, Plum Cake de Frutas
Butter Croissants, Fruit Plum Cake

Cesta de Fruta
Basket with Fresh Fruits

€ 6.50

Precio por Persona. / Price per person

MENUS DE TRABAJO

SET MENUS FOR GROUP MEALS

PRIMEROS PLATOS / STARTERS

Gazpacho Andaluz con su Guarnición

*Gazpacho (Speciality from Andalucía: chilled fresh
tomato and garlic soup
flavoured with olive oil) Served with Garnish*

Ensalada de Melva con Pimientos del Piquillo

Piquillo Hot Red Peppers and Tuna Salad

Ensalada de Pulpo con Vinagreta de "Ajoblanco"

*Octopus Salad Served with Garlic and Almond
Vinaigrette*

Plato de Sushi, Gelatina de Fino y Ensalada Aliñada con Wasabi

*Sushi Served with Sherry Jelly and Salad Served
with Wasabi Dressing*

Tempura de Verduras y Frutos del Mar con Salsa Miso

*Vegetable and Seafood Tempura Served
with Miso Sauce*

Tagliatelle con Espinacas Frescas y Pesto Rojo

Tagliatelli with Fresh Spinach and Red Pesto

Verduras Asadas con Queso de Cabra y Rucula

*Grilled Vegetables with Goat Cheese and Rocket
Salad*

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Lomo de Bacalao con Habas Estofadas al Pil-pil

Cod Loin Served with Broad Beans in Garlic Sauce

Suprema de corvina con verduritas, puré de apio y aceite de vainilla

*Sea bass supreme served with vegetables, celery
purée and vanilla oil*

Salmón a la Sal con Verduras y Aceitunas Negras

*Salt-Crusted Salmon with Vegetables and Black
Olives*

Dorada al Horno Tradicional

Baked Gilthead Seabream

Rabo de Toro Relleno de Foie y Setas Salteadas

*Oxtail with Foie and Sautéed Wild-Mushroom
Stuffing*

Solomillo de Cerdo con Gnocchis y Queso Azul

Pork Sirloin Served with Gnocchi and Blue Cheese

Lomo de Buey con Gratin de Patatas y Salsa de Vino Oloroso

Ox Loin with Potato Gratin and Mature Sherry Sauce

Mar y Montaña de Pollo con Risotto de Erizos

Chicken's Surf and Turf with Sea Urchin Risotto

POSTRES / DESSERTS

Ensalada de frutas y de más

Special Fruit Salad

Degustación de Helados Sobre

Galleta de Vainilla

*Gourmet Selection of Ice-Creams Served on a
Vanilla Biscuit*

Hojaldre de Frutas, Mascarpone

y Sorbete de Limón

*Fruit and Mascarpone Millefeuille Served with Lemon
Sorbet*

Brownie de Chocolate con Granizado de Cerveza Negra

Chocolate Brownie Served with Dark-Beer Sorbet

Mousse blanco con Estofado de Frutos Rojos y Vinagre de Jerez

*White Mousse Served with Red Fruit and
Sherry Vinegar Sauce*

Tatin de Plátano con Helado de Pistacho

Banana Tatin with Pistachio Ice-Cream

Café

Coffee

Bodega: Vino Blanco o Tinto, Refrescos, Agua Mineral

Drinks: White Wine or Red Wine, Soft Drinks, Mineral Water

€ 30.-

Precio por Persona. / Price per person

Menú incluye: Entrada, Plato Principal, Postre, Café y las Bebida Descritas. / This menu includes: Starter, Main Course, Dessert, Coffee and the Described Beverages.

7% I.V.A. no incluido.

Más opciones de menú disponibles.

Opciones de Cenas de Gala y de maridaje disponible.