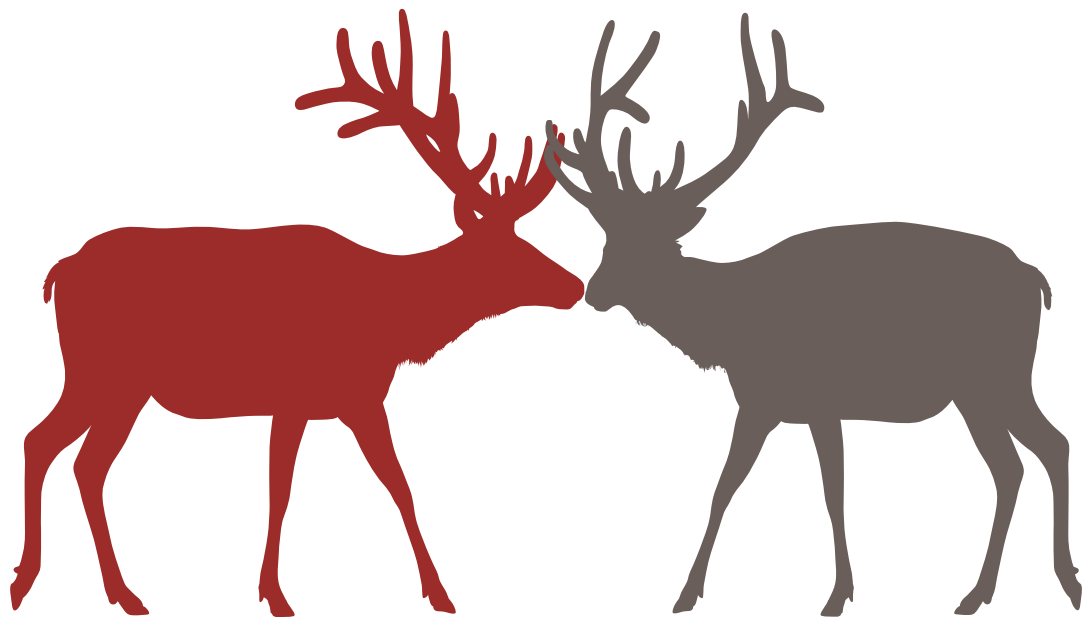


WE LOVE  
CHRISTMAS  
{MELEMPIÄ JOULLU}



# NAVIDAD NADAL SAN ESTEBAN SANT ESTEVE

## Bits Bits

Pan "Tronquet" con tomate y aceite de oliva. Doritos Cajun.	Pa "Tronquet" amb tomàquet i oli d'oliva. Doritos Cajun.
Crujiente de pipas y sal ahumada.	Cruixent de pipes i sal fumada.
Mezcla de Olivas marinadas.	Barreja d'Olives marinades.

## Entertainments Entertainments

Bombón Foie Gras.	Bombó Foie Gras.
Jamón de Jabugo con D.O.	Pernil de Jabugo amb D.O.
Yuca Huancaína.	Yuca Huancaína.
Tempura de verduras con miel y parmesano.	Tempura de verdures amb mel i parmesà.

## Christmas Tapas Christmas Tapes

Saltimboca de pavo con relleno navideño.	Saltimboca de gall dindi amb farcit nadalenc.
Alitas de capón deshuesadas con pasas y piñones.	Aletes de capó desossades amb panses i pinyons.
Canelón de berenjena con gambas gratinado al parmesano.	Caneló d'albergínia amb gambes gratinat al parmesà.
Caviar Beluga 000 con patata y huevo poché.	Caviar Beluga 000 amb patata i ou poché.
Láminas de bacalao al pil-pil con romesco casero.	Làmines de bacallà al pil-pil amb romesco casolà.
Albóndigas de ceps.	Mandonguilles de ceps.

## Sweets Sweets

Frivolidades dulces:	Frivolitats dolces:
Tronquito de San Silvestre.	Tronquet de San Silvestre.
Espanja de amaretto.	Espanja d'amaretto.
Rocas de chocolate.	Roques de xocolata.
Bombones Raval.	Bombons Raval.
Carrot cake. Brownie de avellanas.	Carrot cake. Brownie d'avellanes.
Tarta de almendras garrapiñadas y besos de chocolate blanco.	Pastís d'ametlles garrapinyades i petons de xocolata blanca.

## The end The end

Neulas artesanas XXL.	Neules artesanes XXL.
Panettone tradicional.	Panettone tradicional.
Turrone de autor.	Torrone d'autor.

## Bodega Bodega

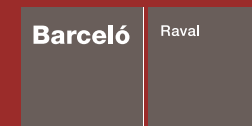
Blanc de Blancs, Castillo de Perelada, D.O. Empordà Costa Brava.	Blanc de Blancs, Castillo de Perelada, D.O. Empordà Costa Brava.
Crianza Tres Fincas,	Crianza Tres Fincas,
Tinto, D.O. Empordà Costa Brava.	Negre, D.O. Empordà Costa Brava.
Cava Brut Reserva Castillo de Perelada.	Cava Brut Reserva Castillo de Perelada.

**P.V.P: 52 eur. P.V.P: 52 eur.**

Incluye: Agua, refrescos,  
cerveza, café, té e infusiones.  
7% IVA incluido.

Inclou: Agua, refrescos,  
cervesa, cafè, te i infusions.  
7% IVA inclòs.

**25/26.12.09**



**Hotel Barceló Raval**

Rambla del Raval 17-21 108001 Barcelona | Tel. 93 320 14 90 | [iraval@barcelo.com](mailto:iraval@barcelo.com)