

## MENÚS TRABAJO

# ORION

# 35.00€

## 10% IVA INCLUIDO

*Incluye: Aguas minerales, vino tinto de la casa y café*

*Suplemento: refrescos y/o cerveza: 4€ por persona*

# Barceló Sants

## 01

### ORION OPCIÓN 1

MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

#### ENTRANTE

Salmorejo con virutas de jamón de pato y encurtido (mayo-septiembre)

- o -

Crema de calabaza y coco, con dados de queso Feta y micro mézclum (octubre-abril)

#### PRINCIPAL

Ternera confitada con parmentier y vegetales de estación

#### POSTRE

Sopa de fresones con frutos rojos y sorbete de Yuzu

## 03

### ORION OPCIÓN 3

MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

#### ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos con ventresca de atún, quinoa real, tres texturas de tomates y vinagreta de lima verde.

#### PRINCIPAL

Salmón en costra de aceitunas negras, ajos tiernos confitados y crema de eneldo

#### POSTRE

Crema catalana tradicional con melindro casero

## 02

### ORION OPCIÓN 2

MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

#### ENTRANTE

Ensalada de tomate jardín y perlas de mozzarella con Aceto Balsámico di Módena

#### PRINCIPAL

Pollo, a baja temperatura con jugo de su asado, calabaza asada al comino, y verduritas

#### POSTRE

Esponjoso de naranja y anís, con crema inglesa y helado de vainilla Bourbon

## 04

### ORION OPCIÓN 4

MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

#### ENTRANTE

Gnocchi al Grana Padano y pimienta negra

#### PRINCIPAL

Corvina de costa del Mediterráneo, asada al horno con ratatouille.

#### POSTRE

Tartar de frutas con sopa de piña y helado de coco

# MENÚS TRABAJO HYDRA

## 40.00€

### 10% IVA INCLUIDO

*Incluye: Aguas minerales, vino tinto de la casa y café*

*Suplemento: refrescos y/o cerveza: 4€ por persona*

# Barceló Sants

## 01 HYDRA OPCIÓN 1 MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

### ENTRANTE

Huevo cocido a baja temperatura, dado de morro de bacalao “ahumado” y cremoso de coliflor

### PRINCIPAL

Ternera confitada con foie poêle, coulant de patata y verduritas de estación

### POSTRE

Nuestra Tarta Tatin tradicional

## 02 HYDRA OPCIÓN 2 MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

### ENTRANTE

Mil hojas de tomate y queso de oveja con verdes silvestres y olivada

### PRINCIPAL

Confit de pato con peras Blanquilla al vino de Priorat y vegetales de temporada

### POSTRE

Panna cotta de lichis con gelée de rosas

## 03 HYDRA OPCIÓN 3 MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

### ENTRANTE

Espárragos verdes, setas, queso de cabra tibio, emulsión de tomate y germinados de remolacha

### PRINCIPAL

Merluza de pincho a la espalda con patata al azafrán, verduritas-tomate y albahaca con sofrito de ajos tiernos al Macabeu

### POSTRE

“Pecado” de chocolate Belga 72% k.k.o., con helado de vainilla y mermelada de naranja amarga

## 04 HYDRA OPCIÓN 4 MISMA ELECCIÓN PARA TODO EL GRUPO

### ENTRANTE

Alcachofas del Prat confitadas con jamón ibérico, frisé, suero de parmesano y vinagreta de almendras

### PRINCIPAL

Suquet tradicional de pescado con calamar de potera, langostinos y Rouille de Kashmir

### POSTRE

Tiramisú pasional

# MENÚS TRABAJO VEGGIE

## 35.00€

10% IVA INCLUIDO

*Incluye: Aguas minerales, vino tinto de la casa y café*

*Suplemento: refrescos y/o cerveza: 4€ por persona*

# Barceló Sants

## 01 ALTERNATIVA VEGGIE

### ENTRANTE

Ensalada de verdes silvestres con quinoa real, aguacate, micro mézclum y A.O.V.E.

### PRINCIPAL

Hamburguesa vegana con calabaza asada al comino.

### POSTRE

Ensalada de frutas de temporada con lima verde

## 02 ALTERNATIVA VEGGIE

### ENTRANTE

Crema de calabaza y coco con tofu sedoso, berenjena y calabacín

### PRINCIPAL

Salteado de heüra con verduritas orgánicas, garbanzos de sauco, micro mézclum y tapenade

### POSTRE

Sopa de fresones con helado de vainilla  
(100% vegan)

good,  
smooth  
& tasty.