

Carmen Gandía | *Carmen Gandía*

Aperitivos · *Appetizers*

Chips vegetales con sal ahumada

Homemade vegetable chips

Croquetas caseras cremosas de jamón

Homemade ham croquettes

Buñuelos de bacalao con mahonesa de cítricos

Cod fritters with citrics mayonnaise

Primeros | *Starters*

Ensalada de delicias crujientes de brie, setas y vinagreta de frutos rojos

Salad of creaking delights of brie cheese, muchrooms and red fruits vinaigrette

Segundos | *Main Courses*

Secreto ibérico con salsa de mango y maracuyá sobre berenjena rustida

Iberian Secreto over roast aubergine with mango and passion fruit sauce

Postre | *Desserts*

Tiramisú casero con granizado de café

Homemade tiramisu with slushee of coffee

Bodega | *Open Bar*

Temp de Flors blanco D.O. Penedes

Nabari tinto D.O.Ca. Rioja

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Refrescos y cervezas | *Soft drinks and Beers*

Agua mineral y con gas | *Mineral and sparckling water*

Café e infusiones | *Coffee and infusions*

Precio por persona: 35€. Mínimo 20 comensales.

Price per person: 35€. Minimum 20 diners.

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

CELEBRACIONES | GALA

sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbplaza_europa

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

Antoni Tàpies | *Antoni Tàpies*

Aperitivos · *Appetizers*

Montadito de jamón ibérico con pan con tomate

Iberian ham montadito with pa amb tomàquet

Vasitos salados de crudités de verdura y vinagreta de mostaza

Salted shot with vegetable crudités and mustard vinaigrette

Croquetas caseras de chipirón en su tinta

Homemade squid croquettes in their ink

Langostinos en tempura con reducción de naranja

King prawn in tempura with orange-juice reduction

Primeros | *Starters*

Ensalada de langostinos sobre ragú de setas y vinagreta cremosa de frambuesas

King prawn salad on mushrooms ragout and raspberry vinaigrette

Segundos | *Main Courses*

Morro de bacalao al pil-pil negro con mermelada de piquillo

Cod with black pil-pil sauce and pepper jam

Magret de pato lacado con salsa de ostras y salsa de frutos rojos

Duck magret with oyster sauce and red berries sauce

Postre | *Desserts*

Café arabica 2.0 en texturas

2.0 arabica coffee in texture

Bodega | *Open Bar*

Temp de Flors blanco D.O. Penedes

Nabari tinto D.O.Ca. Rioja

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Refrescos y cervezas | *Soft drinks and Beers*

Agua mineral y con gas | *Mineral and sparkling water*

Café e infusiones | *Coffee and infusions*

Precio por persona: 38€. Mínimo 20 comensales.

Price per person: 38€. Minimum 20 diners.

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

sbhotels
MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbplaza_europa

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

CELEBRACIONES | GALA

Santiago Rusiñol | *Santiago Rusiñol*

Aperitivos · *Appetizers*

Tosta de foie con reducción de módena

Foie toast with Modena reduction

Vasitos salados de crudites de verdura y vinagreta de mostaza

Salted shot with vegetable crudités and mustard vinaigrette

Langostinos en tempura con reducción de naranja

King prawn in tempura with orange-juice reduction

Botón de hamburguesa Black Angus con cebolla de Figueras caramelizada

Black Angus mini hamburger with Figueras caramelized onion

Dado de atún rojo marinado con mermelada de tomate y caviar de sésamo

Marinated red tuna with tomatoes jam and sesame caviar

Primeros | *Starters*

Hojaldre de foie mí-cuit con anguila ahumada y manzana reineta caramelizada

Foie mi-cuit puff pastry with smoked European eel and caramelized apple reineta

Segundos | *Main Courses*

Costillas de cabrito a la milanesa con all-i-oli de ajo negro

Young goat ribs milanesa style with black garlic all-i oli

Suprema de merluza rellena de txangurro sobre salsa cremosa de cigalas

Hake supreme filled of crab meat on creamy lobster sauce

Postre | *Desserts*

Coulant de chocolate blanco con ganaché de fresas y helado de chocolate suizo

White chocolate coolant with strawberries ganache and Swiss chocolate ice cream

Bodega | *Open Bar*

Temp de Flors blanco D.O. Penedes

Nabari tinto D.O.Ca. Rioja

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Refrescos y cervezas | *Soft drinks and Beers*

Agua mineral y con gas | *Mineral and sparkling water*

Café e infusiones | *Coffee and infusions*

Precio por persona: 43€. Mínimo 20 comensales.

Price per person: 43€. Minimum 20 diners.

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

sbhotels
MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbplaza_europa

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

CELEBRACIONES | GALA

Antoni Casanova | Antoni Casanova

Aperitivos · Appetizers

Montadito de samón y queso fresco

Salmon and fresh cheese montadito

Vasitos salados de crudités de verdura sobre cuacamole

Salted shot with vegetable crudités on guacamole

Langostinos en tempura con reducción de naranja

King prawn in tempura with orange-juice reduction

Botón de hamburguesa Black Angus con cebolla de Figueras caramelizada

Black Angus mini hamburger with Figueras caramelized onion

Dado de atún rojo marinado con mermelada de tomate y caviar de sésamo

Marinated red tuna with tomatoes jam and sesame caviar

Primeros | Starters

Timbal de judía verde y langostinos confitados en tomate concassé con vinagreta cremosa de mango

Green beans timbale and confit of king prawns in tomatoes concasse with creamy mango vinaigrette

Segundos | Main Courses

Carré de cordero en costra de mostaza y miel con milhojas de patata y parmesano

Honey and mustard crusted rack of lamb with potato and parmesan mille-feuille

Rodaballo con frutos rojos del mar a la menier y mermelada de alcaparras

Turbot and sea fruits meuniere with cappers vinaigrette

Postre | Desserts

Coulant de chocolate blanco con ganaché de fresones y helado de chocolate suizo

White chocolate coolant with strawberries ganache and Swiss chocolate ice cream

Bodega | Open Bar

Temp de Flors blanco D.O. Penedes

Nabari tinto D.O.Ca. Rioja

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Refrescos y cervezas | Soft drinks and Beers

Agua mineral y con gas | Mineral and sparkling water

Café e infusiones | Coffee and infusions

Precio por persona: 55ü. Mínimo 20 comensales.

Price per person: 55ü. Minimum 20 diners.

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

sbhotels
MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbplaza_europa

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, altramucos, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

CELEBRACIONES | GALA