

MENÚS  
NADAL  
GRUPS  
• 2024 •

# EL BOSC

- GARDEN RESTAURANT -

## MENÚ

• 1 •

### APERITIUS

**Bombó de foie** mi-cuit embolicat en crocant d'ametlla amb confitura de tomàquet verd

**Tàrtar de salmó fumat** i sèsam negre en tartaleta de nori

**Vieira al cava** en saquet de pasta filo amb mermelada de poma

\*

**Raviolis d'albergínia fumada**, tomàquet deshidratat en oli d'oliva verge i fruits secs

\*

**Llobarro a la brasa** amb salsa romesco casolana, acompanyat de verdures

o

**Pollastre de corral** farcit de prunes i pinyons, acompanyat de milfulls de patata i cansalada

\*

**Panettone** tradicional amb quenelle de mascarpone i Amaretto

\*

**Selecció de torrons i neules de Nadal**

&

**Copa de cava**

\*

### CELLER

**Vi Blanc Castillo de Mojardín, Chardonnay** - DO Navarra

**Vi Negre Marmellans, Garnatxa & Tempranillo** - DO Catalunya

**Aigües & Refrescs**

**Cafè**

**55€**

IVA inclòs

*Durada del servei: 2 hores*

# EL BOSC

- GARDEN RESTAURANT -

## MENÚ

• 2 •

### APERITIUS

**Bombó de foie** mi-cuit embolicat en crocant d'ametlla amb confitura de tomàquet verd

**Tàrtar de salmó fumat** i sèsam negre en tartaleta de nori

**Vieira al cava** en saquet de pasta filo amb melmelada de poma

\*

**Tastet d'Escudella** amb galet

\*

**Caneló d'ànec i foie**, salsa trufada al gratinat i Grana Padano

\*

**Bacallà** amb muselina d'ametlla, crema suau de patata i cebollí

o

**Melós de vedella** a baixa temperatura amb parmentier i romaní

\*

**Tatin** fina de poma amb llàgrima de crema anglesa

\*

**Selecció de torrons i neules de Nadal**

&

**Copa de Cava**

\*

### CELLER

**Vi Blanc Castillo de Mojàrdín, Chardonnay** - DO Navarra

**Vi Negre Marmellans, Garnatxa & Tempranillo** - DO Catalunya

**Aigües & Refrescs**

**Cafè**

**61€**

IVA inclòs

*Durada del servei: 2 hores*



# EL BOSC

- GARDEN RESTAURANT -

## MENÚ

• 3 •

### APERITIUS

**Bombón de foie** mi-cuit envuelto en crujiante de almendra con confitura de tomate verde

**Tartar de salmón ahumado** y sésamo negro en tartaleta de alga nori

**Brocheta** crujiante de langostino en vasito con salsa de soja

\*

**Tastet d'Escudella** amb galet

\*

**Vieires rostides** sobre cremós de carbassa, coronades amb cansalada i sal vermella

\*

**Suquet tradicional** de rap amb escamarlans i cloïsses

o

**Filet de vedella gallega** amb foie, parmentier de patata i reducció de Pedro Ximénez

\*

**Coulant de xocolata** i caramel salat amb gelat d'avellanes i crumble

\*

**Selecció de torrons i neules de Nadal**

&

**Copa de Cava**

\*

### CELLER

**Vi Blanc Castillo de Mojadín, Chardonnay** - DO Navarra

**Vi Negre Marmellans, Garnatxa & Tempranillo** - DO Catalunya

**Aigües & Refrescs**

**Cafè**

**76€**

IVA inclòs

*Durada del servei: 2 hores*

# EL BOSC

- GARDEN RESTAURANT -

## OPCIONES VEGETARIANES

### APERITIUS

**Croqueta d'albergínia**, tomàquet i provolone amb base de confitura verda

**Tàrtar de remolatxa** cuïta i sèsam negre en tartaleta de nori

**Saquet de pasta filo** farcit de verdures amb salsa de soja

\*

**Parrillada de verdures** de temporada amb salsa romesco i tofu a la planxa

**Raviolis d'albergínia fumada**, tomàquet deshidratat en oli d'oliva verge i fruits secs

\*

## COPA DE BENVINGUDA

Una copa a escollir entre:

**Cava Brut Nature Fontallada**

**Aigua - Refresc**

**Xips de verdures** de l'hort amb sals aromatitzades

**8€**

IVA inclòs

*Durada del servei: 30 minuts*

# EL BOSCO

- GARDEN RESTAURANT -

## TERMES I CONDICIONS

- Es requereix reserva prèvia per a tots els serveis.
- Espai privatitzable per a celebracions de més de 80 comensals o mitjançant lloguer de l'espai si el grup és inferior (consultar preu).
- Capacitat màxima: 110 assistents (només dinar/sopar); 80 assistents (sopar + barra lliure).
- Suplement tallador de pernil (recebo 8 kg) i pa de coca amb tomàquet: 440 € (IVA 10% inclòs).
- Suplement pastís de celebració: 8 € / persona.
- Suplement extensió del servei: 250 € / hora + consumicions.
- Els menús no inclouen cervesa. Preu unitari 3 € pagament directe.
- Suplement barra lliure: 20 € per persona 1 hora o 35 € per persona 2 hores.
- DJ: 450 € IVA inclòs.
- Pàrquing per als convidats: 6 € per vehicle (cal obtenir codi d'accés a recepció abans d'entrar).
- El restaurant disposa de pantalla de TV amb connexió a ChromeCast.
- Per a la confirmació de la reserva es requereix una paga i senyal del 30% del valor estimat de la reserva.
- El pagament del 70% restant s'haurà de fer efectiu abans de l'arribada.
- En els menús amb opció de carn o peix, caldrà notificar l'elecció a l'hotel almenys 10 dies abans de l'esdeveniment.
- És imprescindible notificar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries amb un mínim de 72 hores d'antelació.
- Cancel·lació total de l'esdeveniment sense despeses fins a 21 dies abans de l'esdeveniment; després, comporta un 30% de despeses.
- Entre 20 dies i 72 hores del esdeveniment, es podrà ampliar o reduir un 20% del total de convidats.
- No s'admet la cancel·lació de comensals 72 hores abans de l'esdeveniment.

## CONTACTE

RADISSON BLU 1882 HOTEL, BARCELONA SAGRADA FAMILIA

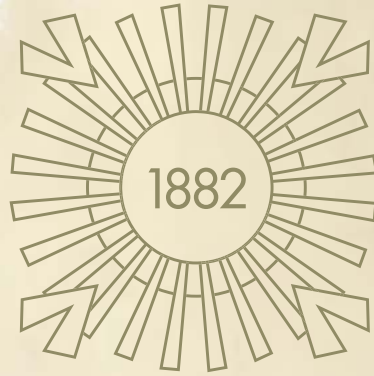
**C/ Còrsega 482, Barcelona 08025**

**Tel. + 34 93 347 84 86**

**[sales.barcelona@radissonblu.com](mailto:sales.barcelona@radissonblu.com)**

**[radissonhotels.com/blu](https://www.radissonhotels.com/blu) • [virtual tour](#)**





**Radisson** **BLU**  
1882 BARCELONA  
SAGRADA FAMILIA

C/ Còrsega 482, Barcelona 08025  
Tel. + 34 93 347 84 86  
[sales.barcelona@radissonblu.com](mailto:sales.barcelona@radissonblu.com)

[radissonhotels.com/blu](http://radissonhotels.com/blu) • [virtual tour](#)