

MENÚ  
NAVIDAD  
GRUPOS  
• 2024 •

# EL BOSCO

- GARDEN RESTAURANT -

## MENÚ

•1•

### APERITIVOS

**Bombón de foie** mi-cuit envuelto en crujiente de almendra con confitura de tomate verde  
**Tartar de salmón ahumado** y sésamo negro en tartaleta de alga nori  
**Vieira al cava** en saquito de filo con mermelada de manzana

\*

**Raviolis de berenjena ahumada**, tomate deshidratado en aceite de oliva virgen y frutos secos

\*

**Lubina a la brasa** con salsa romesco de la casa, acompañada de verduritas

o

**Pollo criado en corral** relleno de ciruelas y piñones, en su jugo con milhojas de patata y panceta

\*

**Panettone** tradicional con quenelle de mascarpone y Amaretto

\*

**Selección de Turrone y Neulas**

&

**Copa de Cava**

\*

### BODEGA

**Vino Blanco Castillo de Mojardín, Chardonnay** - DO Navarra  
**Vino Tinto Marmellans, Garnacha & Tempranillo** - DO Catalunya

**Aguas & Refrescos**

**Café**

**55€**

IVA incluido

*Duración del servicio 2 horas*

# EL BOSCO

- GARDEN RESTAURANT -

## MENÚ

• 2 •

### APERITIVOS

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

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

**Vieira al cava** en saquito de filo con mermelada de manzana

\*

**Tastet de Escudella** con galet

\*

**Canelón de pato y foie** con salsa trufada al graten y Grana Padano

\*

**Bacalao** con muselina de almendra, crema ligera de patata y ciboulette

o

**Meloso de Ternera** cocinado a baja temperatura con una base de parmentier y ramita de romero

\*

**Tatin** fina de manzana con lágrima de crema inglesa

\*

**Selección de Turrones y Neulas**

&

**Copa de Cava**

\*

### BODEGA

**Vino Blanco Castillo de Mojardín, Chardonnay** - DO Navarra

**Vino Tinto Marmellans, Garnacha & Tempranillo** - DO Catalunya

**Aguas & Refrescos**

**Café**

**61€**

IVA incluido

*Duración del servicio 2 horas*

# EL BOSCO

- GARDEN RESTAURANT -

## MENÚ

• 3 •

### APERITIVOS

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

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

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

\*

**Tastet de Escudella** con galet

\*

**Vieiras asadas** sobre cremoso de calabaza, coronadas con panceta y sal roja

\*

**Suquet tradicional** de rape con cigalas y almejas

o

**Solomillo de vaca gallega con medallón de foie**, parmentier de patata y reducción de Pedro Ximénez

\*

**Coulant de chocolate** y caramelo a la sal con helado de avellanas y crumble

\*

**Selección de Turrones y Neulas**

&

**Copa de Cava**

\*

### BODEGA

**Vino Blanco Castillo de Mojardín, Chardonnay** - DO Navarra

**Vino Tinto Marmellans, Garnacha & Tempranillo** - DO Catalunya

**Aguas & Refrescos**

**Café**

**76€**

IVA incluido

*Duración del servicio 2 horas*

# EL BOSCO

- GARDEN RESTAURANT -

## OPCIONES VEGETARIANAS

### APERITIVOS

**Croqueta de berenjena**, tomate y provolone con base de confitura verde

**Tartar de remolacha**, en tartaleta de alga nori y sesamo negro

**Saquito de filo** relleno de verduras con salsa de soja

\*

**Parrillada de verduras** de temporada con salsa romesco y tofu a la plancha

**Raviolis** de berenjena ahumada, tomate deshidratado en aceite de oliva virgen y frutos secos

\*

## COPA DE BIENVENIDA

Una copa por persona a escoger entre:

**Cava Brut Nature Fontallada**

**Agua - Refresco**

**Chips de verduras** de la huerta con sales aromatizadas

**8€**

IVA incluido

*Duración del servicio 30 minutos*

# EL BOSCO

- GARDEN RESTAURANT -

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Servicio mínimo de 20 personas.
- Se requiere reserva previa para todos los servicios.
- Espacio privatizable para celebraciones de más de 80 cubiertos, o por medio de alquiler del espacio si el grupo es inferior (consultar precio).
- Capacidad máxima: 110 asistentes (sólo comida/cena); 80 asistentes (cena + barra libre).
- Suplemento cortador de jamón (recebo 8kg) y pan de coca con tomate: 475€ IVA incl.
- Suplemento para pastel de celebración: 8€ / persona.
- Los menús no incluyen cerveza. Precio unitario 3€ pago directo.
- Suplemento Barra Libre: 25€ por persona 1 hora / 45€ por persona 2 horas.
- DJ: 450€ IVA Incl (solo disponible para espacios privatizados).
- Parking para los invitados: 6€ por vehículo (hay que obtener clave de acceso a recepción antes de entrar).
- El restaurante dispone de pantalla de TV con conexión a ChromeCast.
- Para la confirmación de la reserva se requieren una paga y señal del 30% del valor estimado de la reserva.
- El pago del 70% restante se hará efectivo 7 días antes de la llegada.
- En los menús de elección carne o pescado, se tendrá que notificar la elección al hotel al menos 10 días antes del evento.
- Imprescindible notificar alergia o intolerancias alimentarias con un mínimo de 72h antes del servicio.
- Cancelación total sin gastos hasta 21 días antes del evento, después de esta fecha se incurrirá en un 30% de gastos.
- Entre 20 días y 72 horas del evento, se podrá ampliar y/o reducir un 20% del total de comensales.
- 72h antes del evento no se admitirán cancelación de comensales.

## CONTACTO

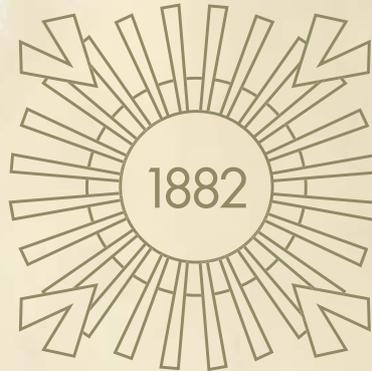
RADISSON BLU 1882 HOTEL, BARCELONA SAGRADA FAMILIA

**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](#)