

 THE GOLDEN HOTEL BARCELONA
* * * *



Menús
empresa

Menús Empresa

#1

Bisqué de bogavante con tropezones de langostinos

Elegir entre pescado o carne
Lubina con puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales

○
Solomillo de ternera, con salsa de foie y patatas chips

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Agua, refrescos y cafés
Audentia Murviedro D.O. Valencia Cava
Bach Brut Nature

33€/persona

#2

Ensalada templada de queso de cabra y crujiente de jamón

Elegir entre pescado o carne
Bacalao confitado con tomate concase y verduritas

○
Carrillera de cerdo con salsa de setas

Tarta de queso con coulis de frutos del bosque

Agua, refrescos y cafés
Audentia Murviedro D.O. Valencia
Cava Bach Brut Nature

33€/persona

#3

Tabla de jamón y queso
Alcachofas con salsa romesco
Chupito de salmorejo con virutas de jamón

Elegir entre pescado o carne
Lubina con salsa olio y verduras salteadas

○
Pluma ibérica con salsa de chimichurri y patatas al horno

Crujiente de chocolate

Agua, refrescos y cafés
Audentia Murviedro D.O. Valencia
Cava Bach Brut Nature

36€/persona

#4

Jamón y queso
Croquetas de cocido
Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Cucharita de manzana caramelizada con foie

Elegir entre pescado o carne
Crema de alcachofa con aceite de gamba

Salmón a la naranja con trigueros

○
Chuletas de cordero con parmentier de patatas

Tiramisú

Agua, refrescos y cafés Audentia
Murviedro D.O. Valencia
Cava Bach Brut Nature

36€/persona

La letra pequeña

Notas:

- Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá ir a la carta para confeccionar el menú a medida donde como mínimo, deberá tener tres platos.
- **Barra libre opcional:**
Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servida dentro del salón, 15€ por persona.

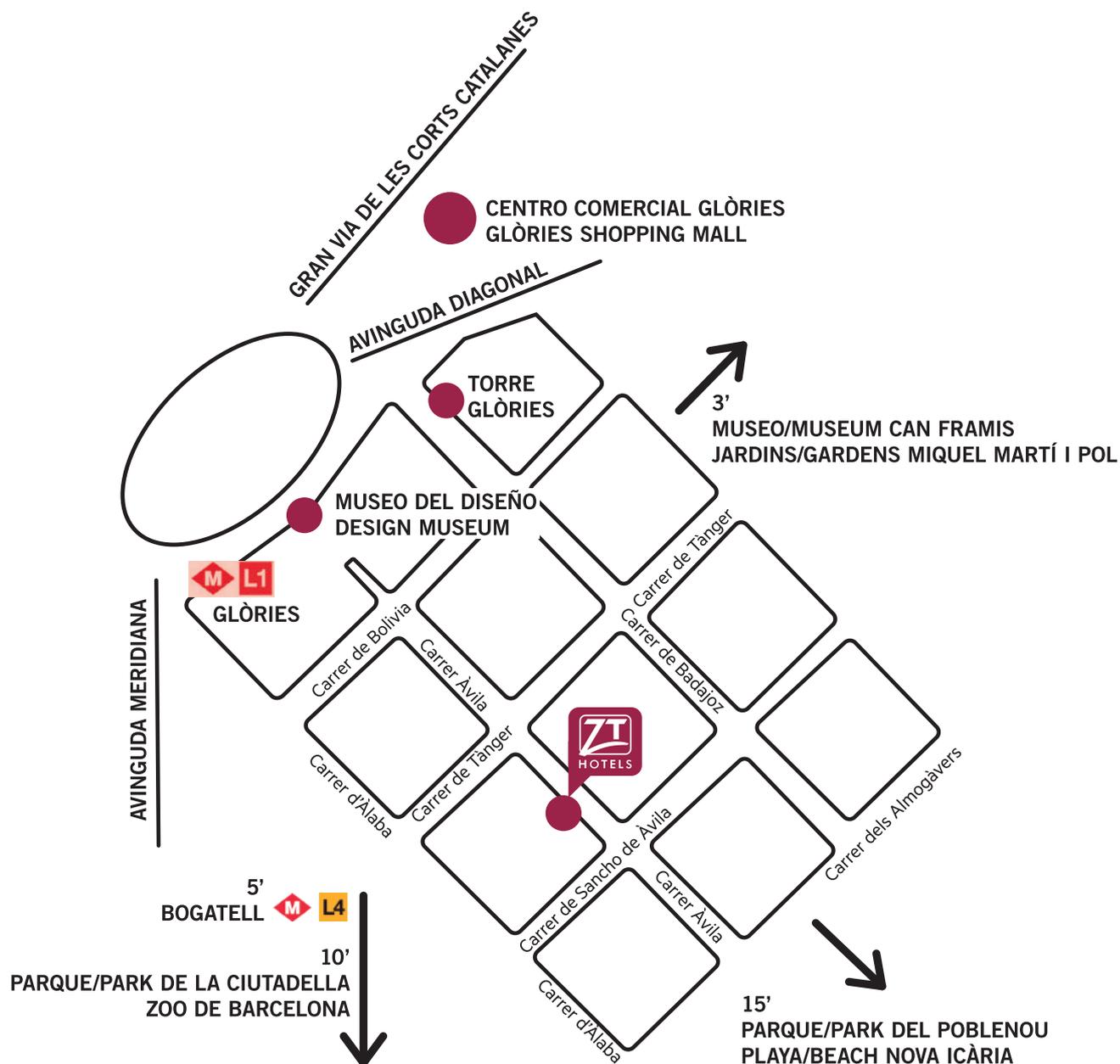
Condiciones generales

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500,00€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- Política de cancelación y devolución de las cantidades entregadas a cuenta:
 - o Cancelación hasta 6 meses antes del evento devolución del 100% del importe efectuado.
 - o Cancelación hasta 3 meses antes del evento devolución del 50% del importe efectuado.
 - o Cancelación 3 meses hasta 1 mes antes del evento del 25% del importe efectuado.
 - o Cancelación con menos de 1 mes no hay devolución.
- Orquesta u otros servicios musicales serán con cargo.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.

Este Dossier está vigente para eventos realizados durante el 2022/2023.

Muchas gracias.

Mapa



ZT The Golden Hotel Barcelona

Carrer Àvila, 135-139

08018 Barcelona

thegoldenhotelbarcelona@zthotels.com

Tél: +34 934 83 38 76

goldenbarcelona.zthotels.com