

NAVIDAD

# 2019 2020

MENÚ DE  
EMPRESA

ASTORIA

3<sup>o</sup> HOTEL

A MEETING, A MEAL,  
A PARTY, A DELIGHT

# BIENVENIDO BENVINGUT



El Astoria es un hotel boutique situado junto a la Avenida Diagonal y a escasos metros del Paseo de Gracia, la zona comercial más chic de Barcelona. Destaca por la belleza de su arquitectura clásica de mediados del siglo XX y por ser el escenario que alberga la mayor colección existente del ilustrador catalán Ricard Opisso. Además, cuenta con una serie de esculturas modernistas en alabastro de principios del s.XX, así como una colección de carteles y frescos de la misma época.

El Hotel Astoria 3\* es el lugar ideal para celebrar la comida o la cena de Navidad en un tranquilo pero acogedor entorno.

## LA NOCHE

Todos nuestros menús son para un mínimo de 15 personas. No se admitirán reservas para grupos con menor número de comensales. Disponemos de salas privadas.

El hotel solicita un depósito del 25% del total del evento en el momento de la confirmación. 10 días antes del evento, depósito de 50%. Día del evento, el importe pendiente.

Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2020].

L'Astoria és un hotel boutique situat al costat de l'Avinguda Diagonal i a escassos metres del Passeig de Gràcia, la zona comercial més chic de Barcelona. Destaca per la bellesa de la seva arquitectura clàssica de mitjans del segle XX i per ser l'escenari que alberga la major col·lecció existent de l'il·lustrador català Ricard Opisso. A més, compta amb una sèrie d'escultures modernistes en alabastre de principis del s.XX, així com una col·lecció de cartells i frescs de la mateixa època.

L'Hotel Astoria 3\* és el lloc ideal per celebrar el dinar o sopar de Nadal en un tranquil però acollidor entorn.

## LA NIT

Tots els nostres menús són per un mínim de 15 persones. No s'admetran reserves de grups amb menor nombre de comensals. Disposem de sales privades.

L'hotel sol·licita un dipòsit del 25 % del total de l'esdeveniment, dipòsit del 50%. Dia de l'esdeveniment, import pendent.

Organitza amb nosaltres el teu sopar de Nadal de més de 50 persones, i et regalarem una nit a qualsevol dels nostres luxosos hotels a Barcelona, Madrid, Londres i París [reserva segons disponibilitat de l'hotel escollit i vàlida només durant l'any 2020].

# MENÚ RUDOLF

43€

**JAMÓN IBÉRICO CON COCA DE ACEITE Y TOMATE**  
PERNIL IBÉRIC AMB COCA D'OLI I TOMÀQUET

**CREMA DE CALABAZA CON LANGOSTINOS**  
CREMA DE CARBASSA AMB LLAGOSTINS

**ENSALADA CON MEMBRILLO, VIRUTAS DE QUESO PARMESANO Y FRUTOS SECOS**  
AMANIDA AMB CODONY, ENCENALLS DE FORMATGE PARMESÀ I FRUITS SECS



**CANELONES TRADICIONALES**  
CANELONS TRADICIONALS



**LUBINA AL HORNO CON FONDO DE PATATAS Y REFRITO DE AJOS**  
LLOBARRO AL FORN AMB FONS DE PATATES I REFREGIT D'ALLS



**NUESTRO PASTEL DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA**  
EL NOSTRE PASTÍS DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA



**COPA DE YOGUR, FRESAS Y "CRUMBLE"**  
COPA DE IOGURT, MADUIXES I "CRUMBLE"

**SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS**  
DOLÇOS DE NADAL ASSORTITS



**AGUA MINERAL, REFRESCOS, CAFÉ E INFUSIONES**  
AIGUA MINERAL, REFRESCOS, CAFÉ I INFUSIONS

**AFORTUNADO VERDEJO, D.O. RUEDA  
AZPILICUETA CRIANZA, D.O. RIOJA  
PRIMA VIDES CODORNIU, D.O. CAVA**

POR PERSONA +10% IVA PER PERSONA + 10% IVA

# MENÚ MUÉRDAGO

47€

**JAMÓN IBÉRICO CON COCA DE ACEITE Y TOMATE**  
PERNIL IBÉRIC AMB COCA D'OLI I TOMÀQUET

**TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE**  
TÀRTAR DE TONYINA I ALVOCAT

**CANELÓN DE CALABACÍN CON GAMBAS Y VERDURITAS**  
CANELÓ DE CARBASSÓ AMB GAMBES I VERDURETES



**SUPREMA DE LENGUADO CON VERDURITAS DE TEMPORADA**  
SUPREMA DE LLENGUADO AMB VERDURETES DE TEMPORADA



**CORDERO ASADO CON PATATAS Y CEBOLLITAS**  
XAI ROSTIT AMB PATATES I CEBETES



**NUESTRO PASTEL DE MANZANA CON CREMA CATALANA**  
PASTÍS DE POMA AMB CREMA CATALANA



**ZUMO DE FRUTAS CON COINTREAU**  
SUC DE FRUITES AMB COINTREAU

**SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS**  
DOLÇOS DE NADAL ASSORTITS



**AGUA MINERAL, REFRESCOS, CAFÉ E INFUSIONES**  
AIGUA MINERAL, REFRESCOS, CAFÉ I INFUSIONS

**AFORTUNADO VERDEJO, D.O. RUEDA  
AZPILICUETA CRIANZA, D.O. RIOJA  
PRIMA VIDES CODORNIU, D.O. CAVA**

POR PERSONA +10% IVA PER PERSONA + 10% IVA

# MENÚ CASCANUECES

50€

**JAMÓN IBÉRICO CON COCA DE ACEITE Y TOMATE**  
PERNIL IBÈRIC AMB COCA D'OLI I TOMÀQUET

**SOPA DE GALETS**  
SOPA DE GALETS

**STEAK TARTAR**  
STEAK TARTAR



**RAPE AL HORNO CON PATATAS Y REFRITO DE AJOS**  
RAP AL FORN AMB PATATES I REFREGIT D'ALLS



**SOLOMILLO DE TERNERA GRILLÉ CON ACEITE DE OLIVA Y FLOR DE SAL**  
FILET DE VEDELLA GRILLÉ AMB OLI D'OLIVA I FLOR DE SAL



**CHEESE CAKE**  
CHEESE CAKE



**CARPACCIO DE FRUTAS CON COULIS DE FRUTOS ROJOS**  
CARPACCIO DE FRUITES AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS

**SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS**  
DOLÇOS DE NADAL ASSORTITS



**AGUA MINERAL, REFRESCOS, CAFÉ E INFUSIONES**  
AIGUA MINERAL, REFRESCOS, CAFÉ I INFUSIONS

**AFORTUNADO VERDEJO, D.O. RUEDA**  
**AZPILICUETA CRIANZA, D.O. RIOJA**  
**PRIMA VIDES CODORNIU, D.O. CAVA**



DERBY HOTELS  
COLLECTION

# ASTORIA

3\* HOTEL

HOTEL ASTORIA 3\*  
CARRER DE PARÍS, 203  
08008 BARCELONA

DERBYHOTELS.COM  
INFO@DERBYHOTELS.COM  
0034 933 668 800

FB: @DERBYHOTELSCOLLECTION  
INSTAGRAM: @DERBY\_HOTELS  
TWITTER: @DERBY\_HOTELS