

BISTRO HELENA

MENUS ESPECIALES GRUPOS

MENÚ 1

ENTRANTE

Carpaccio de calabacín, gambas, setas y mató

o

Crema de guisante del maresme con jamón ibérico y trufa negra

PLATO PRINCIPAL

Bacalao gratinado "al estilo helena"

o

Albóndigas de pato con peras praliné de avellanas

POSTRES

Flan de vainilla

o

Espuma de crema catalana

Pan, agua y café/té o infusión incluido

35 €

por persona
(IVA incluido)

CON BODEGA OPCIÓN 1

Castell del Remei Gotim Blanc, D.O. Costers del Segre
Sierra Cantabria Selección, D.O.C. Rioja

10 € Suplemento por persona

CON BODEGA OPCIÓN 2

Menade D.O. Rueda
Juan Gil Crianza, D.O. Jumilla

12 € Suplemento por persona

CAVA Juve & Camps Cinta Purpura Brut

5 € Suplemento por copa

CHAMPAGNE Veuve Cliquot Yellow Label

8 € Suplemento por copa

BISTRO HELENA

MENUS ESPECIALES GRUPOS

MENÚ 2

APERITIVOS

Croqueta de pollo asado
Buñuelo de bacalao
Jamón ibérico y pan con tomate

ENTRANTE

Tartar de atún con aguacate y corazón de tomate
o
Raviolis melosos de ternera con ricotta y espinacas

PLATO PRINCIPAL

Corvina al horno de brasa con setas de primavera
o
Cochinillo crujiente con membrillo especiado

POSTRES

Nuestro mel i mató
o
Coulant de algarroba y almendra

Pan, agua y café/té o infusión incluido

45 €

por persona
(IVA incluido)

CON BODEGA OPCIÓN 1

Castell del Remei Gotim Blanc, D.O. Costers del Segre
Sierra Cantabria Selección, D.O.C. Rioja

10 € Suplemento por persona

CON BODEGA OPCIÓN 2

Menade D.O. Rueda
Juan Gil Crianza, D.O. Jumilla

12 € Suplemento por persona

CAVA Juve & Camps Cinta Purpura Brut

5 € Suplemento por copa

CHAMPAGNE Veuve Cliquot Yellow Label

8 € Suplemento por copa

BISTRO HELENA

MENUS ESPECIALES GRUPOS

MENÚ 3

APERITIVOS

Croqueta de pollo asado
Buñuelo de bacalao
Jamon ibérico y pan con tomate

ENTRANTE

Lingote de foie mi cuit con reducción de Pedro Ximenez
o
Huevos fritos con bogavante y patata rôti

PLATO PRINCIPAL

Suquet de merluza del Cantábrico con chipirones
o
Solomillo de ternera al perigord

POSTRES

Buñuelos de chocolate
o
Milhojas de crema con fruta de temporada

Pan, agua y café/té o infusión incluido

55 €

por persona
(IVA incluido)

CON BODEGA OPCIÓN 1

Castell del Remei Gotim Blanc, D.O.Costers del Segre
Sierra Cantabria Selección, D.O.C. Rioja

10 € Suplemento por persona

CON BODEGA OPCIÓN 2

Menade D.O. Rueda
Juan Gil Crianza, D.O. Jumilla

12 € Suplemento por persona

CAVA Juve & Camps Cinta Purpura Brut

5 € Suplemento por copa

CHAMPAGNE Veuve Cliquot Yellow Label

8 € Suplemento por copa

BISTRO HELENA

MENUS ESPECIALES GRUPOS

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTE

Ensalada de judías verdes con chutney de mango y vinagreta de miel

PLATO PRINCIPAL

Fricando vegetal con boletus y senderuelas

POSTRES

Coulant de algarroba y almendra

Pan, agua y café/té o infusión incluido

35 €

por persona
(IVA incluido)

MENÚ VEGETARIANO CON APERTIVO

Bocado de soja con romescu

Cre moso de calabaza con sesamo y quinoa

Hummus de remolacha trufado

10 €

suplemento por persona
(IVA incluido)

CON BODEGA OPCIÓN 1

Castell del Remei Gotim Blanc, D.O. Costers del Segre
Sierra Cantabria Selección, D.O.C. Rioja

10 € Suplemento por persona

CON BODEGA OPCIÓN 2

Menade D.O. Rueda
Juan Gil Crianza, D.O. Jumilla

12 € Suplemento por persona

CAVA Juve & Camps Cinta Purpura Brut

5 € Suplemento por copa

CHAMPAGNE Veuve Cliquot Yellow Label

8 € Suplemento por copa

GRAND HOTEL CENTRAL

CONDICIONES GENERALES

La elección de platos y el número de comensales deben confirmarse 7 días antes del evento.

Nuestra oferta gastronómica está sujeta a cambios de temporada.

No dude en solicitar información si desea contratar servicios especiales tales como: DJ, música en directo, audiovisuales, decoración floral, etc.