

Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Aguacate a la parrilla con pico de gallo trufado

Dumplings de pato a la plancha

Langostinos al ajillo Thai

Empanadas rellenas de ají de gallina

Ceviche peruano con leche de tigre

A elegir

Curry verde de salmón y arroz jazmín

o

Carrillera guisada en un ligero mole poblano

Postre (individual)

Tartaleta de limón y yuzu

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Dos bebidas soft incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Suplemento opcional de 7€+IVA/pax para consumo soft ilimitado (a contratar con antelación)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 50€ ~

Por persona
(IVA incluido)

AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Christmas Menu

To share

Chagrilled avocado with truffled pico de gallo

Grilled duck dumplings

Thai-style garlic king prawns

“Aji de gallina” turnover pie

Peruvian ceviche with “leche de tigre” (citrus-based marinade)

To choose

Green curry with salmon and Jasmine rice

or

Stewed beef cheeks served with a light mole poblano sauce

Dessert (individual)

Lemon and yuzu cake

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

*Two soft drinks are included during the service (wine, beer, soft drink)

With an additional 7€+VAT/person, guests can enjoy unlimited soft drinks (must be booked in advance)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 50€ ~

Per person
(VAT included)



AZOTEA
FORUS BARCELÓ