

AZOTEA
FORUS BARCELÓ

Menú Navidad Celiaco

Entrantes (individual)

Causa limeña

Tamales de cochinita

Segundo (individual)

Curry de salmón

o

Carrillera guisada en mole

Postre (individual)

Coulant de chocolate sin gluten y helado

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 Celiac

Starters (individual)

Causa limeña

Anato seed pork loin marinade in corn tamale

To choose

Curry with salmon

or

Stewed beef cheeks served with a light mole poblano sauce

Dessert (individual)

Chocolate coulant gluten-free and ice cream

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