



# Menús de Navidad

DISFRUTA DE LAS FIESTAS 2023/24  
CON EBOCA RESTAURANTS

SIBARIUS  
GRAN HOTEL VERDI 4\*

# Còctel



## PLATILLOS FRÍOS

Vasito de hummus de berenjena y queso de cabra  
Cucharada de ensalada Caprese  
Bombón de foie con almendras  
Airbag de pan con paletilla ibérica  
Bocado de steak tartar con alcaparra frita

## PLATILLOS CALIENTES

Tatin de rabo de toro  
Croqueta de jamón ibérico  
Buñuelos de bacalao con tinta de calamar  
Calamares a la andaluza con mayo de cilantro  
Tempura de verduras con romesco  
Mini hamburguesa de black Angus con cremoso  
de Café París

## POSTRES

Surtido de trufas  
Financier con pepitas de chocolate  
Petit fours  
Turrone y barquillos

## BODEGA

Agua y refrescos  
Vino blanco Raimat Castell Chardonnay Ecológico  
Vino tinto Legaris Roble  
Cava Non Plus Ultra  
Café, té e infusiones

42€ por persona (IVA incl.)

## PLATETS FREDS

Gotet d'hummus d'albergínia i formatge de cabra  
Cullerada d'amanida Caprese  
Bombó de foie, i figues amb ametlles  
Airbag de pa amb espatlla ibèrica  
Mossegada de steak tàrtar amb tàpera fregida

## PLATETS CALENTS

Tatin de cua de bou  
Croqueta de pernil ibèric  
Bunyols de bacallà amb tinta de calamar  
Calamars a l'andalusa amb maio de coriandre  
Tempura de verdures amb romesco  
Mini hamburguesa de black Angus amb cremós  
de Cafè París

## POSTRES

Assortiment de trufes  
Financer amb llavors de xocolata  
Petit fours  
Torrone i neules

## CELLER

Aigües i refrescos  
Vi blanc Raimat Castell Chardonnay Ecològic  
Vi negre Legaris Roble  
Cava Non Plus Ultra  
Cafè, tè i infusiones

42€ per persona (IVA incl.)

# Menü 1



## ENTRANTES A ESCOGER

- Carpaccio de salmón marinado con cremoso de eneldo, piñones tostados y caviar de aceite de oliva
- o
- Ensalada de tomates ecológicos, olivas kalamata, ventresca del Cantábrico y cebolla de Figueres

## SEGUNDOS A ESCOGER

- Bacalao confitado con cremoso de alcachofa y chips vegetales
- o
- Meloso de ternera con boletus, gratén de patata y calabaza

## POSTRES A ESCOGER

- Crujiente yogur de fresa
- o
- Secreto de chocolate nougat
  
- Turrone y barquillos

## BODEGA

- Aguas y refrescos
- Vino blanco Raimat Castell Chardonnay Ecológico
- Vino tinto Legaris Roble
- Cava Non Plus Ultra
- Café, té e infusiones

46€ per persona (IVA incl.)

## ENTRANTS A ESCOLLIR

- Carpaccio de salmó marinat amb cremós d'anet, pinyons torrats i caviar d'oli d'oliva
- o
- Amanida de tomàquets, olives kalamata i ventresca del Cantàbric

## SEGONS A ESCOLLIR

- Bacallà confitat amb cremós d'escarxofa i xips vegetals
- o
- Medalló de vedella amb boletus, graten de patata i carbassa

## POSTRES A ESCOLLIR

- Cruixent iogurt de maduixa
- o
- Secret de xocolata nougat
  
- Torrone i neules

## CELLER

- Aigües i refrescos
- Vi blanc Raimat Castell Chardonnay Ecològic
- Vi negre Legaris Roble
- Cava Non Plus Ultra
- Cafè, tè i infusiones

46€ per persona (IVA incl.)

# Menü 2



## ENTRANTES A ESCOGER

- Tartar de atún rojo con aguacate y mango
- o
- Maxi canelón de carrilleras al Oporto

## SEGUNDOS A ESCOGER

- Lubina salvaje con patatas al horno
- o
- Confit de pato con gratén de patata y ciruelas al Brandy

## POSTRES A ESCOGER

- Secreto de chocolate y turrón
- o
- Finger de coco y piña
  
- Turrones y barquillos

## BODEGA

- Aguas y refrescos
- Vino blanco Raimat Castell Chardonnay Ecológico
- Vino tinto Legaris Roble
- Cava Non Plus Ultra
- Café, té e infusiones

49€ por persona (IVA incl.)

## ENTRANTS A ESCOLLIR

- Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat i mango
- o
- Maxi caneló de galtes a l'Oporto

## SEGONS A ESCOLLIR

- Llobarro salvatge amb patates al forn
- o
- Confit d'ànec amb graten de patata i prunes al Brandy

## POSTRES A ESCOLLIR

- Secret de xocolata i torró
- o
- Finger de coco i pinya
  
- Torrans i neules

## CELLER

- Aigües i refrescos
- Vi blanc Raimat Castell Chardonnay Ecològic
- Vi negre Legaris Roble
- Cava Non Plus Ultra
- Cafè, tè i infusions

49€ per persona (IVA incl.)

# Menü 3



## ENTRANTES A ESCOGER

Semi-tartar de bogavante con aguacate,  
encurtidos y brotes frescos

o

Canelón de rabo de toro, calabaza y colmenillas

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Semi-tartar de llamàntol amb alvocat,  
encurtits i brots frescos

o

Caneló de cua de bou, carbassa i múrgoles

## SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo a la provenzal

o

Solomillo de ternera con parmentier  
de patata y Café París

## SEGONS A ESCOLLIR

Turbot a la provençal

o

Filet de vedella amb parmentier de patata  
i Cafè París

## POSTRES A ESCOGER

Coulant de turrón

o

Secreto de fresa y bergamota

Turrones y barquillos

## POSTRES A ESCOLLIR

Coulant de turró

o

Secret de maduixa i bergamota

Torrans i neules

## BODEGA

Aguas y refrescos

Vino blanco Legaris Verdejo

Vino tinto Vol d'Ànima Raimat

Cava Non Plus Ultra

Café, té e infusiones

## CELLER

Aigües i refrescos

Vi blanc Legaris Verdejo

Vi negre Vol d'Ànima Raimat

Cava Non Plus Ultra

Cafè, tè i infusiones

57€ por persona (IVA incl.)

57€ per persona (IVA incl.)



## CONDICIONES DE RESERVA DEL 01/12 AL 06/12

Las comidas y cenas se realizarán en el  
horario habitual del restaurante:

Almuerzo: de 13:00h a 15:30h

Cena: de 20:00 a 22:30h

Menú para grupos de más de 8 comensales

Se debe indicar la elección de platos al  
menos 10 días antes del evento

Para reservar es necesario realizar un  
depósito del 50% del total de la reserva

Para confirmar su mesa, deberá aportar el  
importe restante con una antelación de 72h  
antes del inicio del evento

## CONDICIONS DE RESERVA DEL 01/12 AL 06/12

Els dinars i sopars es realitzaran en l'horari  
habitual del restaurant:

Dinar: de 13:00h a 15:30h

Sopars: de 20:00 a 22:30h

Menú per a grups de més de 8 comensals

Cal indicar l'elecció de plats com a mínim 10  
dies abans de l'esdeveniment

Per reservar cal fer un dipòsit del 50% del  
total de la reserva

Per confirmar la taula, cal aportar l'import  
restant amb una antelació de 72h abans de  
l'inici de l'esdeveniment



Sibarius Restaurant  
937 23 99 99  
Av. Francesc Macià, 62  
08208 Sabadell

[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)

