

FAMILY STYLE

PARA COMPARTIR / *TO SHARE*

Jamón ibérico

Iberic ham

Pan con tomate

Bread with tomato

Berenjena lacada

Lacquered eggplant

Croquetas de rustido

Roasted meat Croquettes

Nem de tartar de atún

Tuna tartar nem

PRINCIPAL A ELEGIR / *MAIN DISH TO CHOOSE*

Entrecot de ternera a la brasa con patata frita

Grilled veal entrecôte with french fries

Lubina a la brasa con pimientos asados

Grilled sea bass with roasted peppers

Lasaña de verduras de temporada con pesto

Seasonal vegetable lasagna with pesto

Arroz de gambas

Shrimp rice



POSTRE A ELEGIR / *DESSERT TO CHOOSE*

Tarta Sacher con helado de vainilla

Sacher cake with vanilla ice cream

Tarta de queso con helado

Cheesecake with ice cream

Gazpacho de fresas con sorbete de coco

Strawberry gazpacho with coconut sorbet

72€/p. iva incl. (min 10p)

Incluye vino blanco y cava Sabàtic, Vino tinto Viladellops
Agua, café, refrescos y cerveza / Includes Sabàtic White wine and
Cava, Viladellops red wine. Water, coffee, softdrinks and beer

STANDING COCKTAIL

FRÍOS / COLD

Taboulé con menta fresca y vinagreta de tomate
Tabouleh with fresh mint and tomato vinaigrette

Crema de berenjena ahumada con crudités de verdura
Smoked eggplant cream with vegetable crudités

Mini tostas de foie con chutney de mango
Mini foie gras toasts with mango chutney

Surtido de quesos y embutidos de la región
Regional cheese and meat cuts assortment

Surtido de tostas, picos y panes
Assortment of toasts, picks and breads

Pincho de atún marinado con pico de gallo
Marinated tuna skewer with pico de gallo

CALIENTES / HOT

Brocheta de pulpo braseado con mojo picón
Grilled octopus skewer with mojo picón sauce

Mini canelones de rustido
Mini rustido cannelloni

Pincho de calamar
Skewer of calamari rabas

Mini sándwich club
Mini Club sandwich

Coca de escalivada con romesco

Toast with roasted vegetables (escalivada) and romesco sauce

Pincho de solomillo glaseado

Glazed sirloin steak skewer

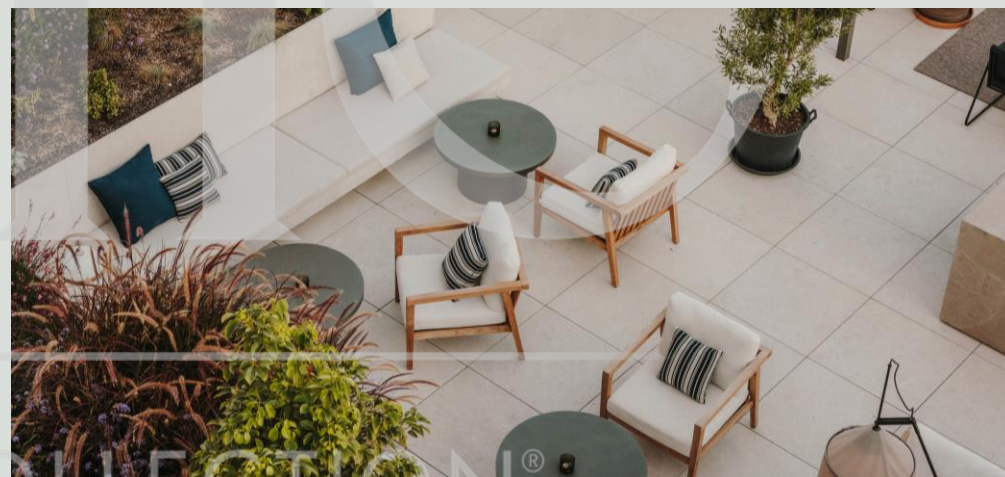
POSTRE / DESSERT

Ensalada de frutas

Fresh fruit salad

Surtido de petit fours

Petit fours assortment



78€/p. iva incl (min. 20 p)

Incluye vino blanco y cava Sabàtic, Vino tinto Viladellops
Agua, café, refrescos y cerveza / Includes Sabàtic White wine and
Cava, Viladellops red wine. Water, coffee, soft drinks and beer

MENÚ GALA / GALA MENU

Copa de cava
Glass of cava

APERITIVOS DE BIENVENIDA / WELCOME APPETIZERS

Berenjena asada con crema de yogurt y tartar de aceitunas
Roasted eggplant with yogurt cream and olive tartar

Jamón Ibérico con pan con tomate
Iberican Ham with tomato bread

Brocheta de dorada ahumada con crema agria y caviar
Skewered smoked sea bream with sour cream and caviar

Montadito de steak tartar
Steak tartar montadito

Para empezar / MAIN DISHES

Tartar de atún
Tuna Tartar

Para continuar

Rodaballo con salsa verde
Turbot with green sauce

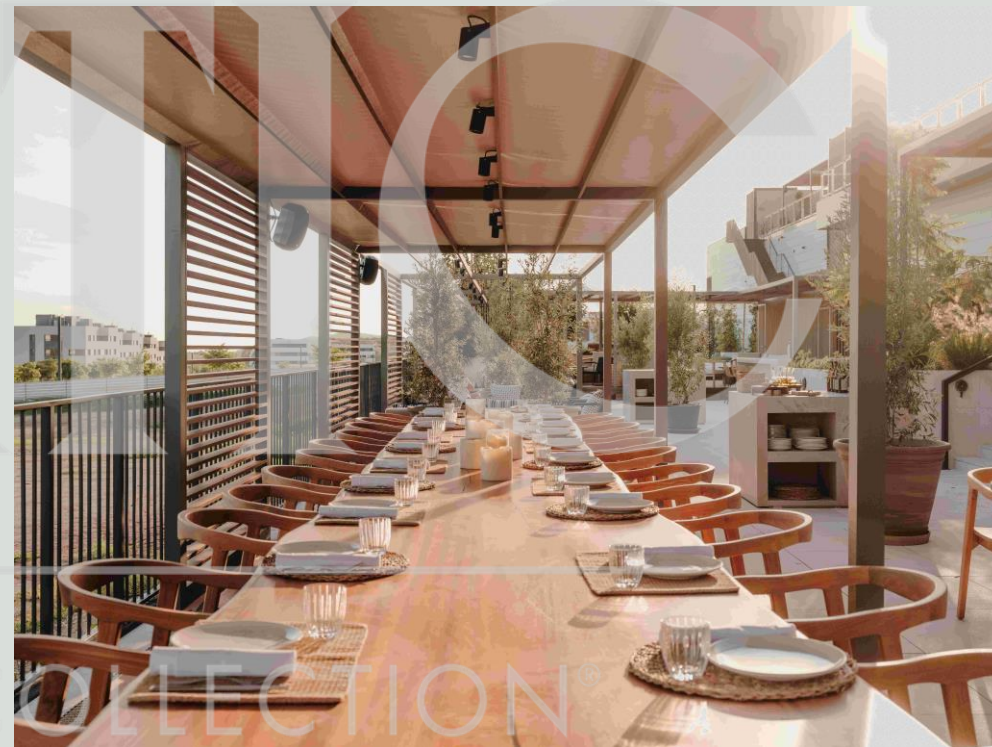
Para...

Solomillo glaseado con patata trufada
Glazed sirloin steak with truffled potatoes

POSTRE / DESSERT

Tartaleta con crema de vainilla y frutos rojos
Tartlet with vanilla cream and red fruits

PETIT FOURS



95€ iva incl. (min 10p)

Incluye: vino blanco y cava Sabàtic, Vino tinto Viladellops
Agua, café, refrescos y cerveza / Includes Sabàtic White wine and
Cava, Viladellops red wine. Water, coffee, softdrinks and beer

CONDICIONES/ *CONDITIONS*

Se requiere confirmación del menú y el número de comensales con 15 días de antelación.

Confirmation of the menu and number of guests is required 15 days in advance.

Todos los comensales deben escoger el mismo menú.

Se informará de la disposición de las mesas 15 días antes del evento.

All guests must choose the same menu.

Table arrangements will be communicated 15 days prior to the event.

SABATIC

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS