



*Le* **MERIDIEN**  
BARCELONA

*Menús Empresas Navidad 2013*  
*Menus Empresas Nadal 2013*

## INICIANDO

*Amplie su menú con alguna de las siguientes opciones  
Ampliï el seu menú amb alguna de les següents opcions*

### 10 €\*

Croque monsieur  
Croque monsieur

Croquetas de setas  
Croquetes de bolets

Xips de verduras  
Xips de verdurees

### 16 €\*

Piruleta de mozzarella y polvo de jamón  
Piruleta de mozzarella i pols de pernil

Muffin de tomate seco y olivada  
Muffin de tomàquet sec i olivada

Croquetas de pato de granja  
Croquetes d'anec de granja

Pulpo a la gallega con espuma de patatas  
Pop a la gallega amb escuma de patates

Xips de verduras  
Xips de verdurees

## BODEGA

Bebidas incluidas en el aperitivo  
Begudes incloses en l'apertiu

Raimat D.O. Costers del Segre  
Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja  
Codorníu Clásico Brut Nature, D.O. Cava

\*Servicio máximo de 45 minutos

\*Servei màxim de 45 minuts

\*Este menu solo es combinable como  
complemento de los menus de Navidad

\*Aquest menú només és combinable com a  
complement dels menús de Nadal

\*TVA incluido/IVA inclòs

### 25 €\*

Carpaccio de buey, aliño de mostaza y  
parmesano  
Carpaccio de bou, amanit amb mostassa i  
parmesà

Bombón de foie con pistachos  
Bombó de foie amb festucs

Coca de escalivada con anchoas  
Coca d'escalivada amb anxoves

Trio de croquetas (setas, bacalao y jamón  
ibérico)

Trio de croquetes (bolets, bacallà i pernil  
ibéric)

Pulpo a la gallega con espuma de patatas  
Pop a la gallega amb escuma de patates

Espárragos trigueros con romesco  
Espàrrecs verds amb romesco

Crujiente de langostinos  
Cruixent de llagostins

**FELICITANDO**

**FELICITANT**

**35€\***

*Confeccione el menú para su grupo de entre las siguientes opciones*

*Confeccioni el menú per al seu grup d'entre les següents opcions*

"La felicidad siempre viaja de incógnito. Sólo después que ha pasado, sabemos de ella"

**Anónimo**

A escoger un primero, un segundo y un postre

A escollir un primer, un segon i un postre

Caldo de Navidad con galets al estilo tradicional

Brou de Nadal amb galets i pilota a l'estil tradicional

Raviolis de setas y verduras con salsa de cava y aceite de trufa

Raviolis de bolets i verdures amb salsa de cava i oli de trufa

Filete de dorada a la plancha, patatas panadera y picada de avellanas

Filete d'orada a la planxa, patates fornera i picada d'avellanes

Costillas de cordero, "trinxat" tradicional y jugo de tomillo

Costelles de xai, trinxat tradicional i suc de farigola

Tronco de Navidad

Tronc de Nadal

Bizcocho de tiramisú, cremoso de chocolate y helado de vainilla

Pa de pessic de tiramisú, cremós de xocolata i gelat de vainilla

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.

Selecció de pans i oli d'oliva D.O.

Café Illy con barquillos y turrónes

Cafè Illy amb neules i torrons

Raimat D.O. Costers del Segre

Azpilicuenta Crianza, D.O. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature, D.O. Cava

\*IVA incluido/IVA inclòs

**TAPEANDO**

**TAPEANDO**

**43€\***

Un primero de pica pica y una carne o pescado a escoger

Un primer de pica pica i una carn o bé un peix a escollir

*"El placer de los banquetes debe medirse no por la abundancia de los manjares, sino por la reunión de los amigos y por su conversación"*

**Cicerón**

Coca de "recapte" con escalivada

Coca de recapte amb escalivada

Montadito de carpaccio de buey con foie ,aliño de mostaza y virutas de parmesano.

Montadito de carpaccio de bou amb foie, amaniment de mostassa i encenalls de parmesà

Mini fuet con picos

Mini fuet amb bastonets

Espárragos verdes en tempura con salsa romesco

Espàrrecs verds en tempura amb salsa romesco

Croquetas de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric

Queso de cabra rebozado con mermelada casera de frutos rojos

Formatge de cabra arrebossat amb melmelada casolana de fruits vermells

Chupito de vieira con chips de verduras

Xupito de vieira amb xips de verdures

Suprema de merluza a la plancha,suave crema de ajos y polenta de parmesano

Suprema de lluç a la planxa, crema suau d'all i polenta de parmesà

o

Meloso de ternera asado a baja temperatura, pure de calabaza y setas de temporada

Melós de vedella rostit a baixa temperatura, puré de carabassa i bolets de temporada

Bizcocho de chocolate amargo, mousse de mascarpone y helado de stracciatella

Pa de pessic de xocolata amarga, mousse de mascarpone i gelat de stracciatella

o

Copa de piña confitada,sorbete de limón y espuma de yogurt.

Copa de pinya confitada, sorbet de llimona i escuma de iogurt

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.

Selecció de pans i oli d'oliva D.O.

Café Illy con barquillos y turrone

Cafè Illy amb neules i torròn

Raimat D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza,D.O. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature, D.O. Cava

\*IVA incluido/IVA inclòs

**SONRIENDO  
SOMRIENT  
55€\***

Confeccione el menú para su grupo de entre las siguientes opciones  
*Confecconi el menú per al seu grup d'entre les següents opcions*

*"La sonrisa es la mejor receta para caminar feliz por la vida "*

**Laura Jordán**

A escoger un primero, un segundo y un postre  
A escollir un primer, un segon i un postre

Risotto de setas con queso parmesano y aceite de piñones tostados\*  
Risotto de bolets amb formatge parmesà i oli de pinyons torrats\*

Timbal de vieiras marinadas con limón y albahaca, rúcula y chutney de tomate rojo  
Timbal de vieires marinades amb llimona i alfàbrega,ruca i chutney de tomàquet vermell

Lomo de rape, puré de guisantes, aceite de jamón ibérico y chips de verduras  
Llom de rap, puré de pèsols,oli de pernil ibèric i xips de verdures

Magret de pato, patatas Anna, salteado de setas y salsa chimichurri  
Magret d'ànec,patates Anna, saltat de bolets i salsa tximixurri

Delicia de tres chocolates, cremoso de praliné y helado de nata.  
Delícia de tres xocolates, cremós de praliné i gelat de nata

Cremoso de mascarpone con frutos rojos y helado de vainilla de Tahití.  
Cremós de mascarpone amb fruits vermells i gelat de vainilla de Tahití

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.  
Selecció de pans i oli d'oliva D.O.

Café Illy con barquillos y turrón  
Cafè Illy amb neules i torrons

Raimat D.O. Costers del Segre  
Ardo Marqués de Riscal D.O La Rioja  
Codorníu Blanc de Blancs Brut, D.O. Cava

\*Maximo 40 personas para el risotto  
Otra opción Raviolis de espárragos y cangrejo de río con crema de marisco

\*Máxim 40 persones per el risotto  
Un altre opció Raviolis d'espàrrecs i cranc de riu amb crema de marisc

\*IVA incluido/IVA inclòs

**CELEBRANDO  
CELEBRANT  
69€\***

Confeccione el menú para su grupo de entre las siguientes opciones  
*Confeccioni el menú per al seu grup d'entre les següents opcions*

*"Creo que la vida debe ser una fiesta continua"*  
**Salvador Dali**

A escoger un primero, un segundo y un postre  
A escollir un primer, un segon i un postre

Cuajada de foie caramelizada con pan de especias y confitura de frutos rojos  
Recuit de foie caramelitzat amb pa d'espècies i confitura de fruits vermells

Carpaccio de salmón y rape con vinagreta de lima y cilantro, rúcula y germinados  
Carpaccio de salmó i rap amb vinagreta de llima i coriandre, ruca i germinats

Espaldita de cordero asada a baja temperatura, puré de castañas y patatas fondant  
Espatlla de xai rostit a baixa temperatura, puré de castanyes i patates fondant

Pulpo a la plancha, boniatos al horno y salsa romesco  
Pop a la planxa, moniatos al forn i salsa romesco

Crumble de cerezas, yogurt, té verde, mousse de chocolate blanco y sorbete de limón  
Crumble de cireres, iogurt, te verd, mousse de xocolata blanca i sorbet de llimona

Cremoso de chocolate, crujiente de frutos secos y helado de caramelo  
Cremós de xocolata, cruixent de fruits secs i gelat de caramel

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.  
Selecció de pans i oli d'oliva D.O.

Café Illy con barquillos y turrónes  
Cafè Illy amb neules i torrons

Raimat D.O. Costers del Segre  
Ardo Marqués de Riscal D.O La Rioja  
Codorníu Blanc de Blancs Brut, D.O. Cava

\*IVA incluido/IVA inclòs

## **DETALLANDO DETALLANT**

Los precios son por persona con el IVA incluido  
Els preus són per persona amb l'IVA inclòs

Los menus FELICITANDO y TAPEANDO se servirán exclusivamente en el restaurante Centonze  
Els menús FELICITANT i de TAPES es serviran exclusivament al Restaurant CentOnze

Los menús SONRIENDO y CELEBRANDO se pueden celebrar en salones privados a partir de 40 personas  
Els menús SOMRIENT i CELEBRANT es poden celebrar en salons privats a partir de 40 personas

Las opciones de los menús se escogerán con una antelación de 72 horas, al igual que los extras  
Les opcions dels menús es triaran amb un mínim de 72 horas d'antelació, igual que els extres

## **EXTRAS**

Aparcamiento 3€ hora  
Aparcament 3€ hora

Copa en le POPbar 7€  
Copa a le POPbar 7€

Barra libre 20€ primera hora/10€ hora adicional  
Barra lliure 20€ primera hora / 10€ hora adicional

DJ a partir de 350€  
DJ a partir de 350€

Habitación doble Deluxe con desayuno buffet 129€\* impuestos no incluidos  
Habitació doble Deluxe amb esmorzar buffet 129€\* impostos no inclosos

\*IVA incluido/IVA inclòs