

MENÚS GRUPOS Y CELEBRACIONES

2024



ALÀBRIGA
EVENTS

MENÚ GRUPOS | 1

APERITIVOS (a compartir)

Vasito de crema de temporada
Tostaditas con jamón ibérico
Guisantes del Maresme salteados con "guanciale" y trompetas de la muerte
Croquetas de asado

ENTRANTE

Ensalada de verduras de temporada con mantequilla de anchoas y aceite de albahaca

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Merluza con salsa verde y almejas

Lomo bajo de ternera de Girona con parmentier de patata y su salsa

POSTRE

Bizcocho de praliné con cremoso de chocolate, crumble de cacao y helado de Romero

BEBIDAS

Vino blanco, rosado o tinto (1/4 botella por persona)

Aguas y refrescos

Café

65€ / persona
IVA incl.

Mínimo 15 personas

MENÚ GRUPOS | 2

APERITIVOS (a compartir)

Buñuelo de erizo de mar con caviar
Tartar de gamba roja con kumquat
Guisantes del Maresme salteados con chipirones
Ostra con perla de Jerez y aire marino

ENTRANTE

Arroz de setas y foie

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Pop grill con tomate confitado

Bacalao al pil-pil con crema de tupinambo

Solomillo de ternera de Girona con ñoquis, emulsión de hierbas y su salsa

POSTRE

Bizcocho de praliné con cremoso de chocolate, crumble de cacao y helado de Romero

BEBIDAS

Vino blanco, rosado o tinto (1/4 botella por persona)

Aguas y refrescos

Café

85€ / persona
IVA incl.

Mínimo 15 personas

MENÚ CÓCTEL

Ostra con perla de Jerez y aire marino

Tartar de gamba roja con kumcuat

Sopa de bacalao semi-ahumado con verduritas y hojaldre

Arroz de presa de cerdo Duroc con setas y foie

Pop grill con tomate confitado

Magret de pato marinado con compota de manzana y emulsión de hierbas

POSTRE

Pastel del día

BEBIDAS

Vino blanco, rosado o tinto (1/4 botella por persona)

Aguas y refrescos

75€ / persona

IVA incl.

Mínimo 25 personas

APERITIVOS EXTRA

APERITIVOS FRÍOS

- Pan de coca de cristal con tomate y jamón ibérico**
- Mini focaccia de sardina ahumada con emulsión de berenjena**
- Vasito de gazpacho andaluz con aceite virgen**
- Vasito marino (vino blanco, hinojo marino y zumo de limón)**
- Mini "cornete" de brandada de bacalao con polvo de tomate**
- Mini "cornete" de mousse de foie con confitura de higos**
- Tartaleta de olivada con tomate confitado**
- Blini con salmón con caviar de arenque**
- Cucharita de atún marinado con vinagreta japonesa**
- Roast beef con maionesa de atún y alcaparras**
- Aceituna helada**
- Cucharita de mejillón Thai**
- Mini rulo de queso de cabra con jamón ibérico**
- Craker de steak tartar al Café París**
- Blini con caviar de esturión (Precio a consultar)**
- Lobster roll (Precio a consultar)**

APERITIVOS CALIENTES

- Pescado a la llama**
- Pulpo sobre patata confitada**
- Brocheta de langostino en tempura**
- Surtido de croquetas**
- Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y salsa barbacoa**
- Brie crujiente con mermelada de tomate**
- Merluza crocant y emulsión de hierbas**
- Pan de leche con carne desmechada de ternera y brotes tiernos**
- Patatas bravas al nuestro estilo**
- Buñuelo de erizo con caviar**
- Brioche de anguila ahumada**
- Brioche de setas salteadas con emulsión**

9€ / aperitivo / persona

IVA incl.

MENÚ INFANTIL

(hasta 12 años)

ENTRANTE (a elegir)

Croquetas de jamón ibérico

Fingers de pollo

Pasta al gusto

Calamares a la andaluza

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Bistec a la plancha con patatas fritas

Escalopa a la napolitana

Pechuga de pollo a la parrilla con patatas fritas

Pescado del día con guarnición

POSTRE (a elegir)

Copa de helado

BEBIDAS

Aguas y refrescos

50€ / persona
IVA incl.

EXTRAS

¡Completa tu Evento a tu manera!

CAPRICHOS

Cóctel Alàbriga de bienvenida	9€/pax
Copa de cava de bienvenida	9€/pax
Copa de champagne de bienvenida	16€/pax
Barra libre 2 horas (mín 60 pax)	30€/pax
Combinado o cóctel	14€/pax
Botella de Champagne Moët & Chandon Imperial	130€
Botella de Champagne Dom Perignon	290€

APERITIVOS

Añade un aperitivo extra a elegir de cualquier menú	9€/pax
---	--------

ESTACIONES

Estación de Jamón con cortador y pan con tomate	950€/un
Estación de quesos	20€/pax
Estación barbacoa marisco	25€/pax
Estación vegetariana	15€/pax
Estación de ostras	6€/un

ESPACIOS PRIVADOS

Terraza Sant Pol - Máx 150 pax (de 10.00h a 19.00h) - fee alquiler	
Terraza Sant Pol - Máx 150 pax (de 19.00h a 24.00h) - fee alquiler	consultar
VIP Sea Club - 15 pax (de 10.00h a 19.00h) - consumo mínimo	tarifas
VIP Sea Club - 15 pax (de 19.00h a 24.00h) - consumo mínimo	
Suplemento servicio en Suite - Precio de la Suite aparte	

DECORACIONES Y EXTRAS

Bajo petición podemos tematizar los espacios y proporcionar extras como DJ's, decoración floral, fotografía, vídeo, grupos musicales y espectáculos de danza



CONTACTO

events@hotelalabriga.com
+34 872 200 600