



HOTEL COLÓN

★★★★

Menús de treball I

(Màxim 50 persones)

Menú 1

Amanida de mozzarella i pernil d'ànec amb vinagreta de verdures fresques
Corvina amb patates confitades al romani
Sorbets de mango amb fruits vermells

Menú 2

Crema de carbassa a la vainilla amb saltat de calamar i botifarra negra
Filet Ibèric amb patates rostides al vi negre
Escuma de crema catalana

Menú 3

Raviolis de carn amb tomàquets frescos al pesto
Llom de bacallà a la llauna amb saltat de "pochas" (mongeta blanca)
Pinya caramel·litzada amb sabaiona de vainilla

Menú 4

Carpaccio de tonyina fresca amb pesto
Pollastre de pagès amb gambes i bolets
Peres al vi negre amb gelat de vainilla fresca

Menú 5

Esqueixada de bacallà amb tomàquets confitats i emulsió d'olives negres
Confit d'ànec amb pomes caramel·litzades al moscatell
Pastís de trufa amb crema anglesa

Menú 6

Crema de coliflor amb gambes i cansalada viada a les espècies
Salmó rostit amb saltat d'espàrrecs frescos i ruca
Sorbet de llimona amb sopeta de fruits vermells

Preu per persona: 41€ (IVA inclòs)

Aigua mineral, vi i cafè inclòs



HOTEL COLÓN

★★★★

Menús de treball II

Menú 1

Xatonada

Llom de lluç amb rostit de patata glasejada

Mousse de xocolata i fruits vermells

Menú 2

Nyoquis al formatge parmesà amb gambes i cítrics

Orada salvatge amb civet de cebetes i bolets

Pastís Sara

Menú 3

Amanida de llagostins amb alvocat i cítrics

Espatlleta de xai amb trinxat de la Cerdanya

Tiramisú

Menú 4

Amanida de formatge de cabra amb codony i vinagreta de mel trufada

Magret d'ànec agredolç amb patates a la farigola fresca

Sorbet de mandamines de Sóller

Menú 5

Amanida de mongetes amb bolets de la temporada al vinagre de xerès

Entrecôte de bou amb verdures de la temporada

"Taten" de poma

Menú 6

Tartar de tonyina fresca amb brots tendres

Cueta de rap amb carxofes i cloïsses

Minestrone de fruites amb sorbet de llimona

Preu per persona: 47€ (IVA inclòs)

Aigua mineral, vi cafè inclòs



HOTEL COLÓN

★★★★

Dinars de treball III

Menú 1

Vichyssoise amb bacallà confitat i allets tendres
Llom de cérvol amb "taten" de pomes rostides en el seu suc
Milfulls de fruites amb salsa anglesa de mel

Menú 2

Amanida de foie marinat amb peres al moscatell
Llom de tonyina vermella amb verduretes fresques
Crema de vainilla amb fruits vermells

Menú 3

Amanida de llagostins i mongetes amb pernil ibèric i mostassa
Xai glasejat amb rostit de patata i bolets de temporada
Saltat de pinya al rom amb escuma de torró

Menú 4

Amanida de pop amb patates al pebre vermell de la Vera
Turbot rostit amb polenta de verduretes tendres
Pastis Sacher

Menú 5

Gaspaxo de maduixots amb tomàquet i vieira
Filet de bou amb civet de bolets i castanyes
Sorbet de fruits vermells

Menú 6

Sopa de meló de cantaloup amb ostres al vinagre balsàmic
Suquet de rap amb cloïsses fresques
Sablé bretó de poma

Preu per persona: 55€ (IVA inclòs)

Aigua mineral, vi i cafè inclòs