

## CELEBRACIONS PER A GRUPS A HOTEL AMÈRICA

Les trobades de Nadal ja són un clàssic de cada any, per això us presentem les nostres propostes elaborades amb productes de temporada per tal que pugueu gaudir d'uns menús elaborats en un espai privat i tranquil on gaudir de la vostra festa amb l'empresa, la família o els amics.

També disposem d'espais privats per a grups més reduïts d'entre 12 i 18 convidats. Per aquest volum de comensals, i tenint en compte que disposareu d'un cambrer per donar-vos atenció només a vosaltres, cal escollir un menú d'un mínim de 36,00€.

Esperem que l'ambient dels nostres espais us ajudi a fer fluir la tertúlia sense presses.

Restem a la vostra disposició per tal de mostrar-vos totes les instal·lacions.

Salutacions cordials,

Espai Gastronomia

[info@espaigastronomia.cat](mailto:info@espaigastronomia.cat)

## MENÚ 1

### Snacks

Els palo-pizza cruixents  
Piruletes de sobrassada amb sèsam

### Aperitiu en centre de taula

Bigueta de formatge de cabra i plum cake fet a casa  
Croquetes casolanes de carn d'olla  
Truita oberta de pa amb tomàquet ,pernil i rúcula  
Terrina de peu de porc amb cigronet de l'alta anoia  
Mandonguilles de pollastre al curry lleuger

### Segon a escollir

Filet de porc Duroc especiat amb pinya  
o  
Bacallà amb patates emmascarades

### Postres

Pa de pessic cítric amb cobertura de xocolata blanca

### Celler

Vi blanc Adernats (DO. Tarragona)  
Vi negre Temps Fugit (DO. Tarragona)  
Cava Mistinguet Brut

Aigües, cafès i neules

Preu: 27,00€ (IVA inclòs)

## MENÚ 2

### Snacks

Els palo-pizza cruixents  
Piruletes de sobrossada amb sèsam

### Aperitiu en centre de taula

Bombons de foie amb xocolata negra  
Ous amb cansalada i llagostins  
Calamarset fresc planxa  
Caneló de pollastre rostit a la crema de camagroc  
Calçots emmascarats

### L'arròs en tapeta

Risotto trufat de ceps i puntes d'espàrrec

### Segon a escollir

Jarret de vedella rostit amb fredolics i cremós de patata  
o  
Llom d'orada amb carxofes confitades

### Postres a escollir

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

### Celler

Vi blanc Mas Comptal Pomell de Blancs (DO. Penedès)  
Vi negre Pares Baltà Mas Petit (DO. Penedès)  
Cava Minguet Brut

Aigua, cafè i neules

Preu: 36,00€ (IVA inclòs)

## MENÚ 3

### Snacks

Els palo-pizza cruixents  
Piruletes de sobrossada amb sèsam

### Aperitiu en centre de taula

Bombons de foie amb xocolata negra  
Bacallà esqueixat amb verdures escalivades i romesco  
Ous amb carxofes confitades i tòfona  
Calamarset fresc planxa  
Gamba vermella a la planxa volta i volta  
Pop i patata

### L'arròs en tapeta

Caldos i de llamàntol

### Segon a escollir

Tallata d'entrecot Black Angus  
o  
Rap amb crema d'escamarlants

### Postres

Tatin de préssec amb crema de llima i gelat de llet merengada

### Celler

Vi blanc Cosmic de Pares Baltà (D.O. Penedès)  
Vi negre Pares Baltà Mas Petit (D.O. Penedès)  
Cava Adernats Brut Nature

Aigua, cafès i neules

Preu: 49,00€ (IVA inclòs)

## QUÈ MÉS CAL SABER

A tots els menús anteriors també hi ha l'opció d'afegir un primer plat si es desitja.

En els menús que es pot escollir el segon plat entre carn o peix s'ha d'avisar del nombre de plats de cada amb un mínim de 5 dies d'antelació.

Per confirmar la data serà necessària una paga i senyal de 300€. Aquesta es descomptarà del total de la factura, que haurà de ser abonada al finalitzar la celebració, mitjançant transferència bancària, targeta de crèdit o efectiu.

La totalitat dels comensals s'haurà de confirmar amb una setmana d'antelació, acceptant modificacions fins a 24 hores abans de la celebració. Les cancel·lacions posteriors es cobraran en la seva totalitat.

Disposem de menú infantil des de 16.50 €, i es pot aplicar per nens entre els 2 i 16 anys.

Disposem de trones pels més menuts.

Els horaris de finalització dels esdeveniments en sales, serà a les 18:00h pels dinars i a la 1:30h pels sopars.