

MENÚ EXECUTIU NOVEMBRE I DECEMBRE 2025


HOTEL VILAMARÍ
Barcelona
ESTIVAL GROUP

ENTRANTS

Carpaccio de tomàquet kumato amb formatge de cabra esmicolat i nous

o

Escudella amb pilotetes de pollastre, galets i picatostes



SEGON A TRIAR

Lluç amb patata al forn i pebrot del piquillo

o

Entrecot amb salsa de pebre verd i patates steak-house



POSTRES

Coulant de xocolata amb escuma de torró

o

Panna cotta de te matcha amb coulis de mango i maracujà

Selecció de torrons i neules per compartir



CELLER

Viña Dorada D.O. Terra alta

Legaris D.O. Ribera del Duero

(1 ampolla cada 5 comensals)

Aigües minerals

Cafès i infusions

PREU PER PERSONA: 55€
IVA INCLÒS