

sb
glow



NADAL
NAVIDAD
2021

sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbhotels.es

C/ Badajoz, 148-154
08018 Barcelona
Tel. (+34) 935 147 000
hotelSBglow.com

Reserves | Reservas*:
(+34) 935 147 000
reservations.glow@sbhotels.es

*Reserva amb 72 hores d'antel·lació
Reserva con 72 horas de antelación



GAUDEIX-LO A CASA
DISFRÚTALO EN CASA

MENÚ DE NADAL

MENÚ DE NAVIDAD

APERITIUS | APERITIVOS

Carpaccio de vedella amb oli d'alfàbrega
Carpaccio de ternera con aceite de albahaca

Cruixent de llagostí amb cremós d'alvocat picant
Crujiente de langostino con cremoso de aguacate picante

ENTRANT | ENTRANTE

Caneló de rostit amb beixamel cremosa d'ametlles
Canelón de asado con bechamel cremosa de almendras

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

A triar | A elegir

Bacallà a baixa temperatura, albergínia fumada amb mel i escuma de llima
Bacalao a baja temperatura, berenjena ahumada con miel y espuma de lima

o

Pollastre tradicional rostit a la catalana
Pollo tradicional asado a la catalana

POSTRES | POSTRE

Cúpula de cremós de xocolata i avellana amb contrast exòtic
Cúpula de cremoso de chocolate y avellana con contraste exótico

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad

CELLER | BODEGA

D.O. Penedès, Gregal d'Espiells, Juvé & Camps, Blanc | Blanco

D.O. Ca. Rioja, Lan D-12, Negre | Tinto

D.O. Cava, Parxet Brut Nature

Aigües minerals i amb gas
Aguas minerales y con gas

Cafès i infusions
Cafés e infusiones

49,50€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido

MENÚ INFANTIL DE NADAL

MENÚ INFANTIL DE NAVIDAD

APERITIUS | APERITIVOS

Didalets de fuet

Dedales de fuet

Croquetes de rostit

Croquetas de asado

ENTRANT | ENTRANTE

Caneló de rostit amb beixamel gratinat

Canelón de asado con bechamel gratinado

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Entrecot de vedella amb patates fregides

Entrecot de ternera con patatas fritas

POSTRES | POSTRE

Lingot de xocolata praliné

Lingote de chocolate praliné

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal

Dulces de Navidad

BEGUDES | BEBIDAS

Refrescs i aigües minerals amb i sense gas

Refrescos y aguas minerales con y sin gas

29€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido



MENÚ DE SANT ESTEVE

MENÚ DE SAN ESTEBAN

APERITIUS | APERITIVOS

Carpaccio de vedella amb oli d'alfàbrega
Carpaccio de ternera con aceite de albahaca

Cruixent de llagostí amb cremós d'alvocat picant
Crujiente de langostino con cremoso de aguacate picante

ENTRANT | ENTRANTE

Caneló de rostit amb beixamel cremosa d'ametlles
Canelón de asado con bechamel cremosa de almendras

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

A triar | A elegir

Bacallà a baixa temperatura, albergínia fumada amb mel i escuma de llima
Bacalao a baja temperatura, berenjena ahumada con miel y espuma de lima

o

Pollastre tradicional rostit a la catalana
Pollo tradicional asado a la catalana

POSTRES | POSTRE

Cúpula de cremós de xocolata i avellana amb contrast exòtic
Cúpula de cremoso de chocolate y avellana con contraste exótico

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad

CELLER | BODEGA

D.O. Penedès, Gregal d'Espiells, Juvé & Camps, Blanc | Blanco

D.O. Ca. Rioja, Lan D-12, Negre | Tinto

D.O. Cava, Parxet Brut Nature

Aigües minerals i amb gas
Aguas minerales y con gas

Cafès i infusions
Cafés e infusiones

49,50€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido

MENÚ INFANTIL DE SANT ESTEVE

MENÚ INFANTIL DE SAN ESTEBAN

APERITIUS | APERITIVOS

Didalets de fuet

Dedales de fuet

Croquetes de rostit

Croquetas de asado

ENTRANT | ENTRANTE

Caneló de rostit amb beixamel gratinat

Canelón de asado con bechamel gratinado

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Entrecot de vedella amb patates fregides

Entrecot de ternera con patatas fritas

POSTRES | POSTRE

Lingot de xocolata praliné

Lingote de chocolate praliné

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal

Dulces de Navidad

BEGUDES | BEBIDAS

Refrescs i aigües minerals amb i sense gas

Refrescos y aguas minerales con y sin gas

29€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido



MENÚ DE CAP D'ANY

MENÚ DE FIN DE AÑO

Copa de cava de benvinguda

Copa de cava de bienvenida

APERITIUS | APERITIVOS

Escuma de Bloody Mary amb poma verda

Espuma de Bloody Mary con manzana verde

Torradeta de foie i chutney de pera

Tostadita de foie y chutney de pera

Tataki de tonyina amb ajoblanco d'orxata i ous de salmó

Tataki de atún con ajoblanco de horchata y huevas de salmón

ENTRANT | ENTRANTE

Amanida de llamàntol amb mojo verd, cremós de xirivia i coco

Ensalada de bogavante con mojo verde, cremoso de chirivía y coco

PLATS PRINCIPALS | PLATOS PRINCIPALES

Turbot amb mini verduretes a la flama, sofregit mediterrani i salicòrnia

Rodaballo con mini verduras al fuego, sofrito mediterráneo y salicornia

Espatlla de xai sense feina amb castanyes i escalunyes a la mel

Paletilla de cordero limpia con castañas y chalotas a la miel

PREPOSTRES | PREPOSTRE

Xarrup de textures de mandarina i cava

Chupito de texturas de mandarina y cava

POSTRES | POSTRE

Sablé de xocolata amb speculoos y poma

Sablé de chocolate con speculoos y manzana

SOBRETAULA | SOBREMESA

Dolços de Nadal

Dulces de Navidad

CELLER | BODEGA

D.O. Penedès, Gregal d'Espiells, Juvé & Camps, Blanc | Blanco

D.O.Ca. Rioja, Azpilicueta Crianza, Negre | Tinto

D.O. Cava, Reserva de la Familia, Juvé & Camps Brut Nature

Aigües minerals i amb gas

Aguas minerales y con gas

Cafès i infusions

Cafés e infusiones

1 consumició a la barra

1 consumición en la barra

Xocolata a la tassa amb coca de sucre

Chocolate a la taza con coca de azúcar

138€

Preu per persona / IVA inclòs
Precio por persona / IVA incluido