

HILTON DIAGONAL MAR BARCELONA

CELEBRA

Cap d'Any

Una edició especial en la que el nostre Xef amb Estrella Michelin Artur Martínez ha elaborat un menú exclusiu maridat amb les notes de Jazz i Rythm & Blues del duet format per Alba Armengou i Ramon Macià de la Sant Andreu Jazz Band.

MENÚ ESPECIAL AMB MÚSICA EN VIU

250€ per persona

RESERVA

INFORMACIÓ I RESERVES

bcndm_reservation@hilton.com

+34 93 507 07 07

**MENÚ +
ALLOTJAMENT
DES DE 350€**
per persona en
habitació doble*



*Preu per persona en habitació doble amb allotjament per 2 persones i esmorzar inclòs, IVA inclòs. Preu per persona en habitació doble d'ús individual amb esmorzar inclòs: 450€, IVA inclòs. Tots els packs inclouen el Menú Cap d'Any amb begudes inclòses. No permetes la reserva del Menú per a menors de 13 anys.



Menú

Croqueta de pernil ibèric de gla

-

Amanida Waldorf

-

Crema de llamàntol i fines herbes

Caneló Rossini de Pollastre del Penedès rostit

-

Turbot amb salsa de raïm i caviar

-

Sorbet de mandarina

-

Mousse de xocolata negra i gelat de Baileys

-

Petit fours i

Raïm de Cap d'Any

Pa, aigua i cafè

Vi Blanc

Abadia de Poblet 2019

(Abadia de Poblet, D.O. Conca de Barberà)

Vi Negre

La Bicicleta Voladora 2018

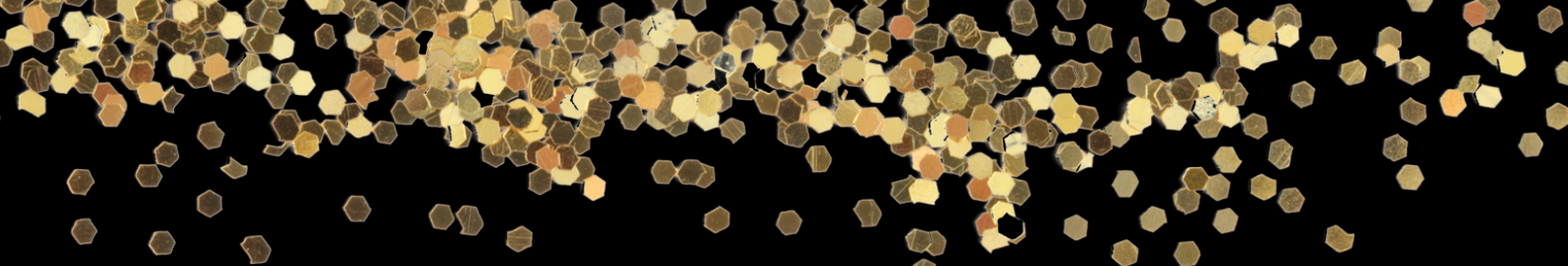
(Germán R. Blanca, D.O. Ca Rioja)

Vi Espumós

Lo Fred de Ponent 2019

(Raimat, D.O. Cava)





Menú

OPCIÓ VEGANA

Hummus del Ganxet i galeta de sèsam

-

Amanida verda amb herbes fresques

-

Crema de boletus i la seva torradeta d'ametlles

-

Col a la brasa amb trufa negra

-

Curry de verdures rostides i arròs inflat

-

Sorbet de mandarina

-

Panna cotta de coco i fruita de la passió

-

Petit fours

Raïm de Cap d'Any

Pa, aigua i cafè

Vi Blanc

Abadia de Poblet 2019

(Abadia de Poblet, D.O. Conca de Barberà)

Vi Negre

La Bicicleta Voladora 2018

(Germán R. Blanca, D.O. Ca Rioja)

Vi Espumós

Lo Fred de Ponent 2019

(Raimat, D.O. Cava)

