

MENU EJECUTIVO

(A PARTIR DE 10 PERSONAS)

28€

APERITIVO DE BIENVENIDA

ESPECIALIDAD DEL CHEF

ENTRANTES A COMPARTIR

CREMA TIBIA DE TEMPORADA

ENSALADA DE CONTRASTES CON VINAGRETA DE FRESONES

“XAMFAINA” CATALANA CON HUEVO FRITO Y VIRUTAS
DE JAMÓN

PLATO PRINCIPAL

FILETE DE PESCADO FRESCO A LA PLANCHA CON
VERDURAS Y SALSA ROMESCO

HAMBURGUESA CLÁSICA HOLIDAY INN

WOK DE POLLO, YAKISOBA Y COL SLAW CON SALSA ASIÁTICA

MELOSO DE IBÉRICO SIN FAENA AL VINO TINTO

MUSLO DE PATO CONFITADO AL HORNO CON SALSA DE FRUTOS
ROJOS

ENTRECOT DE TERNERA A LAS FINAS HIERBAS
(SUPL. 6€)

ARROZ MELOSO DE VERDURAS Y SETAS AL AROMA DE ROMERO
MIN. 2PAX (SUPL 2,50€)

POSTRE

MOUSSE DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CITRICOS

O

FLAN DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE

BEBIDAS

INCLUYE AGUA, COPA DE CERVEZA, COPA DE VINO O REFRESCO

IVA INCLUIDO

Holiday Inn
AN IHG® HOTEL
BARCELONA - SANT CUGAT

*Precio Menu Ejecutivo para cenas 32€

EXECUTIVE MENU

(FOR 10 PERSONS AND UPWARDS)

28€

WELCOME APPETIZER

CHEF'S SPECIALTY

STARTERS TO SHARE

SEASONAL TIBIA CREAM

MIXED SALAD WITH STRAWBERRY VINAIGRETTE

CATALAN "XAMFAINA" WITH FRIED EGG
AND HAM SLICES

MAIN COURSE

GRILLED FRESH FISH FILLET WITH VEGETABLES
AND ROMESCO SAUCE

HOLIDAY INN CLASSIC BURGUER

CHICKEN WOK, YAKISOBA AND CABBAGE WITH SOY SAUCE AND
SESAME OIL

IBERIC MELLOW WITH RED WINE SAUCE

BAKED DUCK LEG FROM THE OVEN WITH RED FRUIT SAUCE

ENTRECÔTE OF VEAL WITH FINE HERBS (SUPL. 6€)

MELLOW RICE WITH VEGETABLES AND MUSHROOMS WITH
ROSEMARY FLAVOUR (SUPL. 2,5€/PRS) MIN. 2 PAX

DESSERT

CATALAN CREAM MOUSSE WITH CITRUS ICE CREAM

OR

CHEESE FLAN WITH BERRY JAM

BEBIDAS

WATER, SOFT DRINK, A GLASS OF BEER OR GLASS OF WINE INCLUDED

VAT INCLUDED

Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

BARCELONA - SANT CUGAT

*Executive Menu price for dinners 32€

Menú

35€

Primeros a compartir

Jamón Ibérico
Pan de cristal con tomate de Ramallet
Variado de croquetas caseras especiales de la casa
Patatas bravas al estilo Holiday Inn
Sorbeto de gazpacho Andaluz con picatostes
Risotto de verduras y setas al aroma de trufa de verano

Segundo a elegir

Tronco de merluza acompañado de
verduras a la plancha y salsa romesco
Terrina de ibérico en sus jugos con patatas
ratee a las hierbas provenzales
Onglet de ternera a la plancha con salsa
chimichurri, espárragos trigueros y patatas crunch

Postre a elegir

Sorbete de limón con mar de cava
Cheesecake con mermelada de frutos rojos

Bodega

Vino Blanco
Vino Tinto
Agua



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

BARCELONA - SANT CUGAT

Menu

35€

Starters to share

Ibérican ham
Ramallet bread with tomatoes
Selection of homemade coquettes
Patatas bravas Holiday Inn style
Andalusian gazpacho with croutons
Vegetable and mushroom risotto
with summer truffle flavouring

Second choice

Trunk of hake served with grilled
vegetables and romesco sauce
Terrine of Iberian pork in its juices with
potatoes de provencal herbs
Grilled veal onglet with chimichurri sauce, wild
asparagus and crunch potatoes

Dessert to choose

Lemon sorbet in cava
Cheesecake with red berry jam

Winery

White wine
Red wine
Water

Menú

45€

Primeros a compartir

Jamón Ibérico
Pan de cristal con tomate de Ramallet
Croquetas de jamón ibérico caseras
Mejillones del Delta del Ebro al Bloody Mary
Ensalada de contrastes con vinagreta de frutos rojos
Pimientos del poquillo rellenos de brandada de bacalao

Segundo a elegir

Entrecot gallego al estilo Holiday Inn Sant Cugat
Lomo de bacalao a la muselina de ajos y
mermelada de tomate natural
Raviolis al tartufo con huevo poché y espuma de
queso parmesano

Postre a elegir

Gelee de naranja con helado de yogurt y frutos rojos
Brownie de chocolate con canel de helado de vainilla

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Agua



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

BARCELONA - SANT CUGAT

Menu

45€

Starters to share

Ibérican ham
Ramallet bread with tomatoes
Selection of homemade coquettes
Mussels from the Ebro Delta in Bloody Mary sauce
Salad of contrasts with red fruit vinaigrette
Poquillo peppersstuffed with cod brandade

Second choice

Galician steak Holiday Inn style
Cod loin with garlic mousseline and natural
tomato jam
Tartuffe Ravioli with poached egg and parmesan
cheese foam

Dessert to choose

Orange gelee with yoghurt and red fruit ice cream
Chocolate brownie with vanilla ice cream

Winery

White wine
Red wine
Water



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

BARCELONA - SANT CUGAT

MENU FINGER FOOD

(MÍNIMO DE 25 PERSONAS)

MONTADITO DE PAN CON TOMATE Y JAMON IBERICO
VARIADO DE CROQUETAS DE LA TIERRA
BOCADITO DE HUMMUS CON CRUDITES
BRANDADA DE BACALAO ISLANDES CON CAVIAR DE MUJOL
PINCHO DE CHOCOS A LA ANDALUZA CON MAHONESA DE KIMCHI
SURTIDO DE QUESOS MEDITERRANEOS
NUESTRAS PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SALSA DIABLA
BROCHETA DE POLLO TERIYAKI
CAZUELITA DE MELOSO IBERICO Y PARMENTIER TRUFADA

CREMA CATALANA TRADICIONAL
FRUTA VARIADA OSMOTIZADA AL CAVA

BODEGA ROSÀS

CLOS DE RECÓ, BLANCO

CLOS DE RECÓ, TINTO

AGUA

30€



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

BARCELONA - SANT CUGAT

FINGER FOOD MENU

(MINIMUM OF 25 PERSONS)

SLICES OF BREAD WITH TOMATO AND IBERIAN HAM

VARIATION OF LOCAL CROQUETTES

HUMMUS SANDWICH WITH CRUDITES

BRANDADE OF ICELANDIC COD WITH RED MULLET CAVIAR

SKEWERED CUTTLEFISH ANDALUSIAN STYLE WITH KIMCHI MAYONNAISE

SELECTION OF MEDITERRANEAN CHEESES

OUR PATATAS BRAVAS WITH ALL I OLI AND DEVIL SAUCE

CHICKEN TERIYAKI SKEWER

MELLOW IBERICO AND TRUFFLED PARMENTIER CASSEROLE

TRADITIONAL CREMA CATALANA

ASSORTED OSMOTISED FRUIT WITH CAVA

WINERY ROSÀS

CLOS DE RECÓ, WHITE

CLOS DE RECÓ, RED

WATER

30€