



MENÚ DE  
NA  
VI  
DAD

*Empresas*

**MUN**  
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO  
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★





Propuesta  
ME  
NÚ  
1

ENTRANTE

**Trinchado**

De montaña y verduras  
con chicharrones y vinagreta de miel

SEGUNDO

**Carrillera Ibérica**

En milhojas con castañas a la crema de moscatel

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**40,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Entrante: Plato sustituible por Pica Pica con suplemento

Propuesta  
ME  
NÚ  
2

ENTRANTE

**Abanico de Mojama**

Con tomate Kumato, queso feta  
y vinagreta de frutos rojos

SEGUNDO

**Merluza**

Lomo con blanqueta de ceps y puerros

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**42,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Entrante: Plato sustituible por Pica Pica con suplemento

**MUN**

cuina evocativa

HOTEL **DON CANDIDO**

RESTAURANT&EVENTS ★★★★★





Propuesta  
MENÚ  
3

ENTRANTE

**Mosaico**

De langostinos y brandada de bacalao con huevas de tobiko, emulsión de tomate y albahaca

SEGUNDO

**Espalda de Cordero**

Asada al horno

POSTRES

Postre Navideño

Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**47,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Entrante: Plato sustituible por Pica Pica con suplemento

Propuesta  
MENÚ  
4

ENTRANTE

**Ensalada de Contrastes**

Con mousse de setas, langostinos, habitas y vinagreta de romesco

SEGUNDO

**Suprema de Corvina**

Sobre tatin de tomate confitado y jugo de carabineros

POSTRES

Postre Navideño

Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**52,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Entrante: Plato sustituible por Pica Pica con suplemento

**MUN**

cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO

RESTAURANT&EVENTS ★★★★★







Propuesta  
ME  
NÚ  
5

ENTRANTE

**Timbal de Patata**

Con ensaladilla de ventresca y langostinos

SEGUNDO

**Espalda de Cabrito**

Braseada al horno  
con timbalito mediterráneo y jugo de cocción

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**70,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Entrante: Plato sustituible por Pica Pica con suplemento

Propuesta  
ME  
NÚ  
6

ENTRANTE

**Jamón de Pato y Langostinos**

Abanico con manzana caramelizada, foie,  
dado de salmón ahumado y caviar de aceite

SEGUNDO

**Rodaballo**

A la donostiarra con patata al horno y vieira confitada

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**75,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Entrante: Plato sustituible por Pica Pica con suplemento

**MUN**

cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO

RESTAURANT&EVENTS ★★★★★





*Propuesta* PICA  
PICA  
PICA  
PICA

EN CENTRO MESA

FRÍO

Jamón ibérico con su pan con tomate  
Surtido de quesos con membrillo  
Lingote de brioche con bull blanco, negro  
y mantequilla de nueces  
Vasito de hummus con picadillo de crudités

CALIENTE

Brocheta de pollo  
Croquetas de cocido  
Langostino riz

**+6,50€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Nota: Este pica pica, sustituye el entrante del menú  
seleccionado, hasta grupos de 50 comensales.

*Propuesta* POS  
TRES

POSTRES NAVIDEÑOS

HORA DE ESCOGER TU POSTRE

Éclair Ópera  
Lemon Pie  
Semi esfera de 3 chocolates  
Mousse de Limoncello

**MUN**  
cuina evocativa

HOTEL **DON CANDIDO**  
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★



Propuesta menú

VE  
GA  
NO

ENTRANTE

**Ensalada de Heura**

Confitada en escabeche de hortalizas

SEGUNDO

**Musaca de Verduras**

Con vuna al gratén

POSTRES

Mosaico de fruta natural

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**40,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Propuesta menú

VE  
GE  
TA  
RIA  
NO

ENTRANTE

**Canelón de Calabacín**

Relleno de queso crema y vegetales encurtidos

SEGUNDO

**Musaca de Verduras**

Con vuna al gratén

POSTRES

Mosaico de fruta natural

Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Vino tinto Raimat Clamor

*D.O. Costers del Segre*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**40,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

**MUN**

cuina evocativa

HOTEL **DON CANDIDO**

RESTAURANT&EVENTS ★★★★★



Complementa tu  
E  
VEN  
TO

BARRA LIBRE

OPCIÓN A

Combinados con alcohol

**9,00 €**

*IVA incluido*

Cervezas

**3,00 €**

*IVA incluido*

Refrescos

**2,00 €**

*IVA incluido*

Suplemento bebida energética

**1,50€**

*IVA incluido*

Duración 1 hora 30 minutos

Camarero incluido

*La primera copa debe ser contratada para  
todos los invitados adultos*

OPCIÓN B

Presupuesto cerrado

**20,00 €**

*IVA incluido*

Duración 1 hora 30 minutos

Camarero incluido

SERVICIO DE DJ

DJ Profesional

**800,00 €**

*IVA incluido*

Amenización banquete  
1 hora 30 minutos de baile

AMPLIACIÓN SERVICIO  
DE DJ & BARRA LIBRE

Servicio de DJ

**160,00 €**

*Por cada hora*

Servicio de Barra Libre

**15,00€**

*Por cada hora y persona*

**MUN**

cuina evocativa

HOTEL **DON CANDIDO**  
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★



**MUN**  
cuina evocativa

HOTEL **DON CANDIDO**  
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

## CONDICIONES Y CONTRATO DE RESERVA

Nombre:

Apellido:

Dirección:

DNI:

Fecha Evento:

### NOTAS

- *Todos los comensales deben elegir el mismo menú, puede darse la opción a elegir entre carne y pescado, en grupos de máximo 30 personas.*
- *En el caso de tener alergias o intolerancias a algún alimento, nos adaptamos totalmente.*
- *Estas propuestas incluyen sala privada y personal exclusivo para tu evento.*
- *En banquetes de +100 comensales se cobrará un suplemento por servicio de 3€ (IVA incluido) por persona.*

### PAGOS

Para considerar en firme la reserva hará falta realizar un prepago del 25% del total.  
El resto se realizará a la recepción del hotel, en efectivo o tarjeta de crédito una vez finalizado el acto.

### CONDICIONES

A efectos de facturación se considerará contratado el último número de comensales indicado en este hotel con 72 horas (3 días) de antelación.

### OTROS

El hotel se reserva el derecho de cambiar la ubicación de los eventos que se celebran al aire libre por motivos climatológicos.

En caso de que se produzca un retraso en los horarios especificados de llegada de los invitados y/o homenajeados y este altere el horario de los servicios contratados procederemos a cobrar un suplemento de servicio.

El hotel no puede hacerse responsable de la pérdida o deterioro de los objetos, valor o material que se deje depositado en los salones, a no ser que esté acordado previamente escrito.

El cliente se hará cargo de cualquier desperfecto, rotura u otros del hotel.

Las partes se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Barcelona, con renuncia a cualquier otro si lo hubiese.

Conformidad Cliente: