

MENÚ DE  
NA  
VI  
DAD

*Famílias*

**MUN**  
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO  
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

**MUN**  
cuina evocativa

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

Propuesta  
**ME  
NÚ  
1**

ENTRANTE

**Escudella**

Tradicional con carn d'olla

*Para los días 25 y 26 de diciembre*

**Mosaico de langostinos**

con brandada de bacalao y huevas de tobiko

*Para los días 1 y 6 de enero*

SEGUNDO

**Gigot de Pato**

Confitado con jugo de asado, mistela de Ullastrell y picada de frutos secos

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Ànec Mut

*D.O. Penedés*

Vino tinto Viña Pomal

*D.O. Rioja*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**52,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Propuesta  
**ME  
NÚ  
2**

ENTRANTE

**Ensalada de Invierno**

Con hortalizas, vieira confitada, virutas de jamón y vinagreta de xató

SEGUNDO

**Suprema de Corvina**

Con brocheta de langostinos y salsa concentrada de marisco

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Ànec Mut

*D.O. Penedés*

Vino tinto Viña Pomal

*D.O. Rioja*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**54,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Propuesta  
ME  
NÚ  
3

ENTRANTE

**Canelones XL**

De rape y langostinos  
con crema trufada al jerez y virutas de parmesano

SEGUNDO

**Espalda de Cordero**

Al horno con pastelito de patatas y hortalizas

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Ànec Mut

*D.O. Penedés*

Vino tinto Viña Pomal

*D.O. Rioja*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**60,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

Propuesta  
ME  
NÚ  
4

ENTRANTE

**Crema**

De ceps y patata ahumada  
con pan de brioche y foie al armañac

SEGUNDO

**Solomillo de Ternera**

Al Pedro Ximénez, foie y champiñones frescos

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Ànec Mut

*D.O. Penedés*

Vino tinto Viña Pomal

*D.O. Rioja*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**75,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

**MUN**

cuina evocativa

HOTEL **DON CANDIDO**

RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

Propuesta  
MENÚ  
5

PICA PICA EN CENTRO DE MESA

FRÍO

Jamón ibérico y su pan  
con tomate

Surtido de quesos con membrillo

Mochi de foie

CALIENTE

Piruleta de pollo

Croquetas de cecina

Mini gofre con carne pulled pork, queso y cebolla  
caramelizada

SEGUNDO

Rape y Marisco

Cazuela al estilo suquet

POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

LA BODEGA

Vino blanco Ànec Mut

*D.O. Penedés*

Vino tinto Viña Pomal

*D.O. Rioja*

Aguas Minerales

Cava Brut Juvé & Camps Essential Púrpura

CAFÉS Y LICORES

**80,00€**

POR PERSONA, IVA INCLUIDO

**MUN**  
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO  
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

*Propuesta menú*

## PE QUES

### ENTRANTE

**Canelones**  
De la abuela

### SEGUNDO

**Escalopa de Pollo**  
Rebozada con patatas

### POSTRES

Postre Navideño  
Delicias Navideñas

### BEBIDAS

Aguas Minerales  
Refrescos

**25,00€**

POR NIÑO, IVA INCLUIDO

*Propuesta*

## POS TRES

### POSTRES NAVIDEÑOS

HORA DE ESCOGER TU POSTRE

**Tonquito de Navidad**  
De chocolate relleno con nata

**Cardinal**  
De nata con chocolate fondant

**Éclair de Ganduja**

**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 Ànec Mut

*D.O. Penedés*

Vino tinto Viña Pomal

*D.O. Rioja*

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 Ànec Mut

*D.O. Penedés*

Vino tinto Viña Pomal

*D.O. Rioja*

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: