

EL ARTE DE CELEBRAR

La Navidad sabe mejor entre amigos, luz y diseño.
Y que no falten las risas ni el buen vino.

PULITZER
HOTELS



PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

MENÚ

+

ESCENARIO

De 20 a 40 personas → 2 opciones de primero,
segundo y postre

Más de 40 personas → menú único para todos
* a excepción de alergias, intolerancias o
dietas especiales

+10€ – Vermuteo La Esquina

+2,50€ – Extra pan con tomate

+5€ – Copa de bienvenida

+7€ Mini Saint Germain Spritz o Martini Floral 0,0%

+12€ – Extra pica pica en mesa

(Patatas Bravas, buñuelos de espinacas y croquetas de
pollo y trufa)

+14€ – Copa en La Terraza del Pulitzer * (incluye copa o
combinado de bodega estándar)

* bajo disponibilidad

+32€/h Barra Libre

MENÚ DE GRUPOS—MENÚ 1

APERITIVOS

**Uno a escoger igual para todos los asistentes*

Tosta crujiente con brandada de bacalao y pimientos escalivados (1,4,7)

Alcachofa crujiente rellena de setas

Vieira asada, papada de cerdo y puré de celeri (7,13)

ENTRANTES

Escudella con su pilota y galets (1,3,7)

Ensalada de brotes con caqui, stracciatella, tomate confitado y pipas de calabaza (7,8)

Remolacha asada, manzana Granny Smith y espuma de queso de cabra (7,8)

Cap i pota de bacalao (4)

SEGUNDOS

Pollo Pata Blava a baja temperatura a la catalana, puré de tupinambo y escaluñas confitadas (7,8)

Canelón de marisco, velouté marina y acelga encurtida (1,2,4,7,13)

Lubina a la brasa a la donostiarra y muselina de ajo (3,4)

Texturas de coliflor (7)

Arroz cremoso de trompetas de la muerte y níscalos (7)

Entrecot de vaca madurada con patata Primot y pimientos del Padrón (suplemento: 5 €)

POSTRES

Lemon pie de yuzu (1,3,7)

Ensalada de frutas

Coulant de chocolate con helado de vainilla (1,3,7)

Texturas de piña (3,7)

BODEGA INCLUIDA

San Millán Blanco D.O. Rueda

Ca n'Estruc Tinto D.O. Catalunya

Aguas y refrescos

Café e infusiones

Precio: 55€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuetes | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |



MENÚ DE GRUPOS—VEGATARIANO / SIN GLUTEN



APERITIVOS

**Uno a escoger igual para todos los asistentes*
Tosta crujiente con brandada de bacalao y pimientos
escalivados (1,4,7)
Alcachofa crujiente rellena de setas
Vieira asada, papada de cerdo y puré de celeri (7,13)

APERITIVO

Alcachofa crujiente rellena de setas

PRIMEROS

Escudella vegana con pelotas de setas y galets (3,7)
Ensalada de caqui, stracciatella, tomate confitado y pipas
de calabaza (7,8)

SEGUNDOS

Arroz meloso de espárragos
Menestra de verduras de temporada

POSTRES

Piña a la brasa con espuma de coco y lima
Ensalada de frutas

BODEGA

San Millán Blanco D.O. Rueda
Ca n'Estruc Tinto D.O. Catalunya
Aguas y refrescos

Precio: 55€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuets | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |

MENÚ DE GRUPOS—PARA COMPARTIR

PARA COMPARTIR

Pan de payés con tomate (1)
Jamón ibérico
Croquetas de pollo a la catalana (1,3,7)
Alcachofa a la brasa
Tartar de salmón curado, eneldo y crème fraîche (4,7)
Ensalada de caqui, tomate confitado, stracciatella y pipas de calabaza (7,8)

SEGUNDOS A ESCOGER

Pollo Pata Blava a baja temperatura a la catalana, puré de tupinambo y escaluñas confitadas (7,8)
Canelón de marisco, velouté marina y acelga encurtida (1,2,4,7,13)
Lubina a la brasa a la donostiarra y muselina de ajo (3,4)
Texturas de coliflor (7)
Arroz cremoso de trompetas de la muerte y níscalos (7)
Entrecot de vaca madurada con patata Primot y pimientos del Padrón (suplemento: 5 €)

POSTRES

Lemon pie de yuzu (1,3,7)
Ensalada de frutas
Coulant de chocolate con helado de vainilla (1,3,7)
Texturas de piña (3,7)

BODEGA

San Millán Blanco D.O. Rueda
Ca n'Estruc Tinto D.O. Catalunya
Aguas y refrescos

Precio: 58€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuets | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |



COCKTAIL DE NAVIDAD



COCKTAIL DE NAVIDAD

Bisque de marisco (2,4,7,13)
Croquetas de pollo a la catalana (1,3,7,8)
Blinis de salmón curado y huevas de arenque (1,3,4,7)
Mollete de fricandó y queso Urgèlia (1,7)
Arroz meloso con setas de temporada
Parmentier de tubérculos, huevo poché y trufa fresca (3,7)
Alcachofa a la brasa con cecina
Fritura de rape con salsa romesco (4)
Navette relleno de presa ibérica a la brasa y encurtidos (1,3,7)
Mousse de chocolate blanco (7)
Torrija crujiente con chantilly (1,3,7)

BODEGA

San Millán Blanco D.O. Rueda
Ca N'Estruc Tinto D.O. Catalunya
Cava Familia Oliveda D.O. Cava
Aguas, refrescos y cervezas

Precio: 68€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuetes | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |

COCKTAIL DE NAVIDAD—VEGATARIANO / SIN GLUTEN



COCKTAIL VEGETARIANO / SIN GLUTEN

Crema de setas
Remolacha asada y stracciatella ahumada (7)
Parmentier de tubérculos, huevo poché y trufa fresca (4,7)
Alcachofa a la brasa con salsa romesco
Croquetas de setas
Puerros fritos en tempura con ajo negro (4)
Brochetas de coliflor a la brasa con vinagreta de hierbas
Arroz con espárragos verdes
Pasta con salsa de salvia, tomate seco y piñones (7)
Piña asada y espuma de coco
Panaçotta de turrón (7)

BODEGA

San Millán Blanco D.O. Rueda
Ca N'Estruc Tinto D.O. Catalunya
Cava Familia Oliveda D.O. Cava
Aguas, refrescos y cervezas

Precio: 68€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuètes | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |

MENÚ LA ESQUINA—TRADICIÓN



**BAR
LA
ESQUINA**

MENÚ TRADICIÓN

Bravas La Esquina
Croqueta de tres carnes
La gran Gilda
Ensalada tomate de temporada y su aliño
Sardinas frescas a la brasa
Brocheta de salchichas de cerdo ibérico
Pollo de corral a la brasa

GUARNICIONES

Lechuga trocadero
Patatas al caliu
Pimientos del piquillo

Pan, chocolate 70%, AOVE y sal

BODEGA

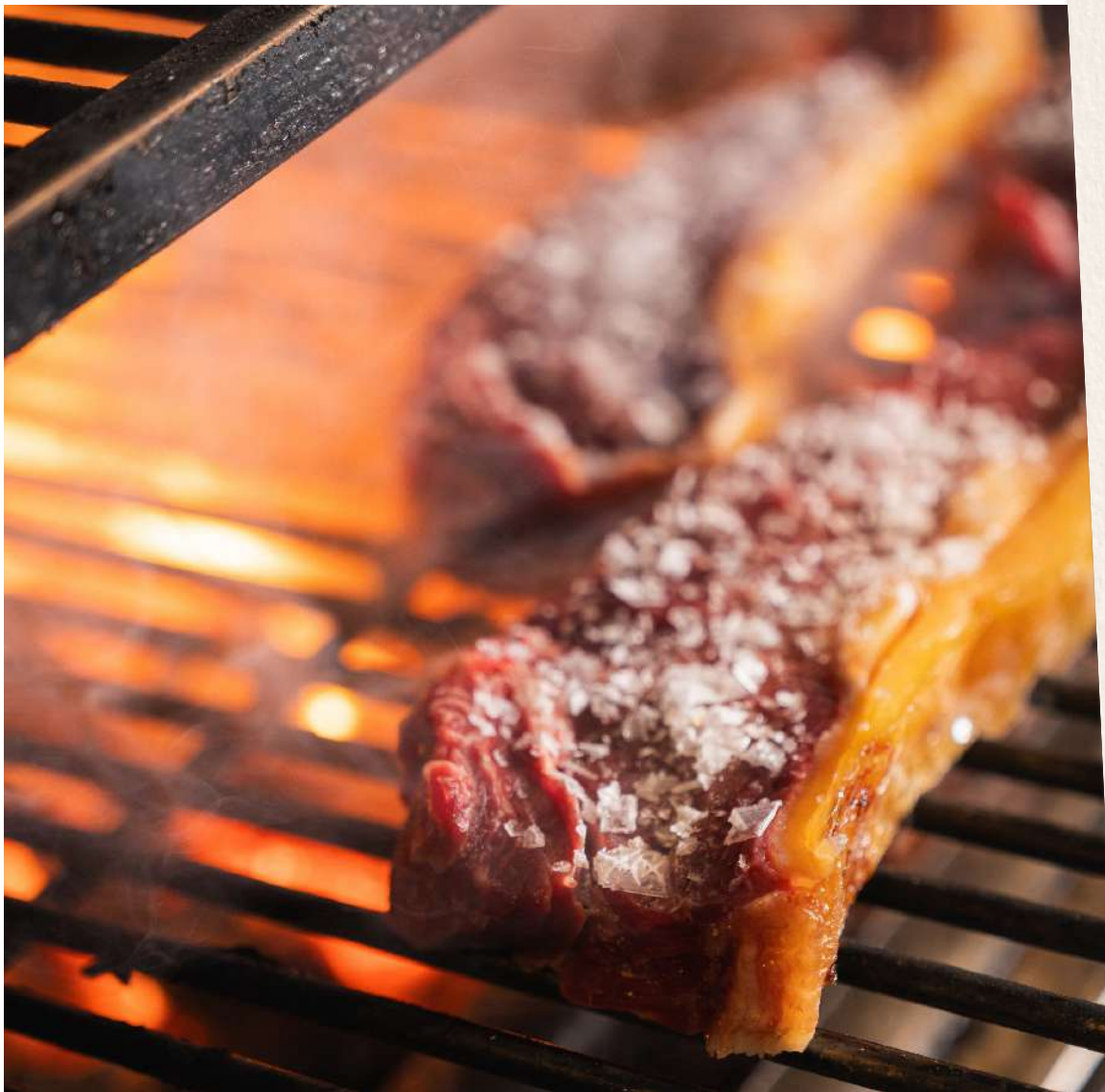
La Charla Blanco D.O. Rueda
Luis Cañas Tinto D.O. Rioja
Cava Familia Oliveda D.O. Cava
Aguas, refrescos y cervezas

Precio: 42€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuetes | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |

MENÚ LA ESQUINA—BRASA



BAR
LA
ESQUINA

MENÚ BRASA

Croqueta de tres carnes
La gran Gilda
Ensalada tomate de temporada y su aliño
Anchoas del Cantábrico con
mantequilla ahumada
Tortilla estilo bomba de la Barceloneta
Chuletón

GUARNICIONES

Lechuga trocadero
Patatas al caliu
Pimientos del piquillo

Pan, chocolate 70%, AOVE y sal

BODEGA

So seré D.O. Penedes
Bancal del bosc D.O. Monsant
Castellroig D.O. Corpinnat

Precio: 55€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuets | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |

COCKTAIL LA ESQUINA



COCKTAIL

Gilda de anchoa y boquerón con salsa ravigote y encurtidos
(3, 4, 10)

Mini croissant de mantequilla relleno de steak-tartar
y crema tartufata [1, 3, 7, 10]

Ensaladilla de patata, langostinos al ajillo y huevo de
codorniz [1, 2, 3]

Croqueta de fricandó con nube de parmesano [1, 3, 7]

Canelón crujiente de rostit con crema de scamorza ahumada
y manzana glaseada [1, 3, 7]

Taco de bacalao en tempura “Perelló” con samfaina [1, 3, 4]

Magret de pato ahumado y glaseado sobre pera confitada
en mantequilla a la brasa [7, 8]

.....
Buñuelos de azúcar rellenos de crema de vainilla [1, 3, 7]

Trufas de chocolate

Precio: 67€

[ALÉRGENOS]

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos secos |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahueteres | 12. Sulfitos |
| 6. Soja | 13. Moluscos |
| 7. Lácteos | 14. Altramuces |

BAR LA ESQUINA



THE GREEN HOUSE



LA BIBLIOTECA



EL ESTUDIO



GINA'S PATIO



GINA'S SALÓN



PULITZER
HOTELS

GRACIAS

C. de Bergara, 8, 08002 Barcelona - España
+34 93 304 02 44 / +34 93 301 18 96
events@pulitzerhotels.com