

**PULITZER**  
HOTELS

## EL ARTE DE CELEBRAR

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



# The Greenhouse

BY PULITZER



MENÚ DE GRUPOS

# MENÚ DE GRUPOS — PLATOS

## CORTESÍA DEL CHEF

Quiche lorraine de apio nabo y huevas de arenque [7, 3]

Nube líquida de remolacha y queso [3]

Taco marino de tartar de salmón [1, 4, 3, 10, 11]

## PRIMEROS

Escudella con pilota y galets [1]

Ensalada de ahumados, calabaza asada y aliño cítrico [4, 12, 8]

Cebolla braseada rellena de ricota y espinacas con su consomé [7, 3]

Vieiras confitadas con cremoso de maíz, aceite de chili y rábano [4, 13, 11]

## SEGUNDOS

Raviolis de gambas con salsa de sus cabezas, hinojo y manzana [1, 3, 4, 7, 13]

Menestra de verduras de temporada

Ropa vieja de escudella

Magret de pato con salsa anticuchera, nabo daikon y naranja [12]

Salmonete a baja temperatura con puré de guisantes, paté de rape y sus jugos [4, 7, 12]

## POSTRES

Flan parisino de cacao y naranja [1, 3, 7]

Texturas de piña [1, 3]

Ensalada de frutas

Coulant de chocolate con helado de caramelo salado [1, 3, 7]



- Cortesía del chef, una opción para todos los asistentes.
- Hasta 20 personas → menú a la carta (primero, segundo y postre a elegir)
- De 21 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

**53 € /persona**

Incluye:

- Agua mineral
- Vinos Ca N'Estruc (blanco, rosado y tinto – D.O. Catalunya)
- Café e infusiones

IVA incluido · Menú adaptable · Platos sujetos a estacionalidad

## PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

+7€ – Copa de bienvenida

+2,50€ – Extra pan con tomate

+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

[Alérgenos]

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

## MENÚ DE GRUPOS VEGANO — PLATOS



### CORTESÍA DEL CHEF

Taco de setas, cremoso de aguacate y cebolla encurtida [1]

### PRIMEROS

Escudella vegana con pilota de setas y galets [1]

Ensalada de tomates asados, fresas, almendras  
y aliño cítrico [8, 12]

### SEGUNDOS

Arroz meloso de calabaza [12]

Menestra de verduras de temporada

### POSTRES

Ensalada de frutas

- Cortesía del chef, una opción para todos los asistentes.
- Hasta 20 personas → menú a la carta (primero, segundo y postre a elegir)
- De 21 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

**53 € /persona**

Incluye:

- Agua mineral
- Vinos Ca N'Estruc (blanco, rosado y tinto – D.O. Catalunya)
- Café e infusiones

IVA incluido · Menú adaptable · Platos sujetos a estacionalidad

### PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

+7€ – Copa de bienvenida

+2,50€ – Extra pan con tomate

+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

[Alérgenos]

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

# BAR LA ESQUINA



MENÚS DE GRUPOS

# MENÚS DE GRUPOS

## MENÚ PARA EL CENTRO

Pan con tomate [1]

Jamón ibérico 100 gr

Ensaladilla de patata con gambas al ajillo y huevo frito [1, 2, 3]

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

Mini canelón de *rostit* con salsa de *scamorza* ahumada y manzana glaseada [1, 3, 7]

Brocheta de corvina y alcachofas con vinagreta de avellanas y limón [4, 8]

Terrina de meloso de cordero, tartar de berenjena asada, lahne, granada y menta [3, 7, 8, 11]

“Pastisset” de chocolate y avellana con helado de almendra garrapiñada [1, 3, 7, 8]



45 € /persona

Incluye:

- Agua mineral
- Vino
- Café e infusiones

IVA incluido

- Para privatizaciones consultar disponibilidad y condiciones.
- Disponemos de menús adaptados a intolerancias, alergias y dietas especiales, consúltenos.

## PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

+10€ – Vermuteo La Esquina

+14€ – Copa en La Terraza del Pulitzer \*

(incluye copa o combinado de bodega estándar)

\* bajo disponibilidad

+32€/h Barra Libre

[Alérgenos]

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

# MENÚS DE GRUPOS



## MENÚ DE PLATO PROTAGONISTA

Pan con tomate [1]

Jamón ibérico 100 gr

Ensaladilla de patata con gambas al ajillo y huevo frito [1, 2, 3]

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

Mini canelón de *rostit* con salsa de *scamorza* ahumada y manzana glaseada [1, 3, 7]

.....  
Albóndigas guisadas de bacalao “Perelló” con almejas frescas y salsa de ajo y pimienta [1, 2, 3, 4, 7, 11]

o

Costilla de vaca, demi glaçe, taten de puerro con base de almendra crujiente y duxelle de setas de temporada [1, 3, 7, 8]

.....  
“Pastisset” de chocolate y avellana con helado de almendra garrapiñada [1, 3, 7, 8]

48 € /persona

Incluye:

- Agua mineral
- Vino
- Café e infusiones

IVA incluido

- Para privatizaciones consultar disponibilidad y condiciones.
- Disponemos de menús adaptados a intolerancias, alergias y dietas especiales, consúltenos.

## PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

+10€ – Vermuteo La Esquina

+14€ – Copa en La Terraza del Pulitzer \*

(incluye copa o combinado de bodega estándar)

\* bajo disponibilidad

+32€/h Barra Libre

[Alérgenos]

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

# MENÚS DE GRUPOS — MENÚ COCKTAIL 7 PASES

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

52 €



52 € /persona

Incluye:

- Agua mineral
- Vino
- Café e infusiones

IVA incluido

- Menú disponible a partir de 25 asistentes (grupos inferiores a 25 asistentes consultar por otros espacios disponibles)
- Para privatizaciones consultar disponibilidad y condiciones.
- Disponemos de menús adaptados a intolerancias, alergias y dietas especiales, consúltenos.

## PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

+10€ – Vermuteo La Esquina

+14€ – Copa en La Terraza del Pulitzer \*

(incluye copa o combinado de bodega estándar)

\* bajo disponibilidad

+32€/h Barra Libre

[Alérgenos]

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

# PULITZER

## HOTELS

GRACIAS

C. de Bergara, 8, 08002 Barcelona - España

+34 93 304 02 44 / +34 93 301 18 96

[events@pulitzerhotels.com](mailto:events@pulitzerhotels.com)