

Barceló

Bávaro Grand Resort



Barceló
weddings

Menú de Banquetes



Opciones Alimentos y Bebidas

**Opción de plato fuerte para todos los invitados tiene precio adicional de USD\$10 por persona.

**Menú de niños incluido en el Servicio. Bajo solicitud.



**Menú
Mariscos***

Opción no.1

Salpicón de Vieiras y Pulpo
Con Tortilla Crujiente de Maíz y
Aguacate

Capuccino de Langosta
Con Espuma de Limón y Caviar

Filete de Mero a las Finas Hierbas
Puré de Papa a la Mantequilla de
Ajo Rostizado

Dulce Tres Leche
Con Sirope de Fresa y Almendras
Tostadas

Opción no.2

Ensalada de Langosta
Con Lechugas Gourmet y vinagreta
de Frutas Exóticas

Crema de Calabaza
Con Espuma de Gorgonzola al
aroma de Tomillo

Filete de Salmón
Relleno de con Ragú de Vieiras y
Verduras cocidas al Tartufo

Flan Imposible
Sobre Cake de Chocolate en Salsa
de caramelo

***Menú a elegir para los paquetes Blueberry o Coconut.**



Menú de Carnes*

Opción no. 1

Ensalada Cesar
Con Gambas Salteadas al Tequila

Sopa de Cebolla Gratinada
Con Costrones al Parmesano

Solomillo de Res
Acompañado con Salsa de Setas
Silvestres

Soufflé de Chocolate al 70%
En Infusión de Vainilla

Opción no.2

Carpaccio de Res
En vinagreta de Miel y Mostaza

Crema de Tomate y Mozzarella
Acompañado de pan con olivas y
Espuma de Albahaca

New York
Pastel de Papas gratinadas y
Verduritas Crujientes al Balsámico

Tarta Tatín de Manzana
Con Crema de Caramelo y Helado
de Vainilla

*Menú a elegir para los paquetes Blueberry o Coconut.



Canápes*

Canápes Calientes

- Brochetas de camarón y pollo con aderezo ligero de soja
- Mini brocheta de pulpo con pimentón
- Queso de cabra con peperonata horneado en pasta de hojaldre
- Rollito primavera con salsa agridulce o con salsa dulce de chiles
- Quiche de salmón ahumado con cebolla
- Alitas de pollo con aderezo de yogurt y pepino
- Pastelito de cangrejo con salsa de mostaza en grano
- Quiche de queso de cabra con aceitunas y pimiento morrón marinado
- Won ton crujiente relleno de cerdo y col
- Flautas de pollo con salsa de mole
- Mini empanadas rellenas de queso
- Pastel de mariscos con salsa de papaya y mango
- Camarones fritos envueltos en pasta springroll con salsa agridulce tailandesa
- Brochetas de res y cebolla glaseadas con teriyaki
- Mero ahumado con espárragos y sabayón de tomate
- Empanadilla de yuca rellena de pollo
- Croquetas de papas con chorizo
- Pica pollo en salsa agridulce

Canápes Frios

- Tarta de salmón ahumado con caviar
- Ceviche de hongo salvaje en tostada miniatura
- Wrap de ensalada de pollo, apio y nueces
- Ensalada de camarón con aguacate caramelizado
- Mousse de cangrejo con mostaza y mayonesa
- Queso de cabra y pimiento tostado envuelto en calabaza a la parrilla
- Ceviche de camarón con tequila
- Tosta de queso de cabra, ajo y hierbas frescas
- Gazpacho con brocheta de verduras
- brocheta de mozzarella y tomate al pesto
- Brocheta de camarón con pepinillo
- Grissini envuelto en jamón serrano
- Tarta de salmón ahumado con huevo de codorniz y caviar

*Incluido en el paquete Tangerine



Servicio Plateado

**Opción de plato fuerte para todos los invitados tiene precio adicional de USD\$10 por persona.

**Menú de niños incluido en el Servicio. Bajo solicitud.



Opciones de Entrada*

Entradas Frías

- Pulpos y ensalada de cilantro en un carpaccio de pepino con vinagreta de lima
- Tarta de trío de mariscos con tres tipos de caviar
- Tarta de atún con vegetales agri-dulces, salsa de mango y vinagreta de soya
- Terrina de hígado de pato, reducción de oporto, mermelada de pera
- Carpaccio de lomo de res rostizado en cerveza oscura con hierbas, anacardo y alioli de mostaza
- Ceviche marinado con limón, tomates, cilantro y totopos
- Confitado de salmón chileno con salsa de Wasabi y yogurt y ensalada de pepino

Entradas Calientes

- Pastel de cangrejo con salsa de pimiento morrón y citronela
- Brochetas de chipirones caramelizados, limoncello sobre una cama de polenta con espinaca, champiñones
- Ravioli de langosta y espárragos con tomate cherry y salsa de albahaca
- Risotto con tomate, espárragos y coulis de pimiento
- Hojaldre con ragout de pollo, setas al gratín.

*Puede elegir una opción como entrada: Entrada Fría o Caliente, Ensalada o Sopa.



Opciones de Entrada*

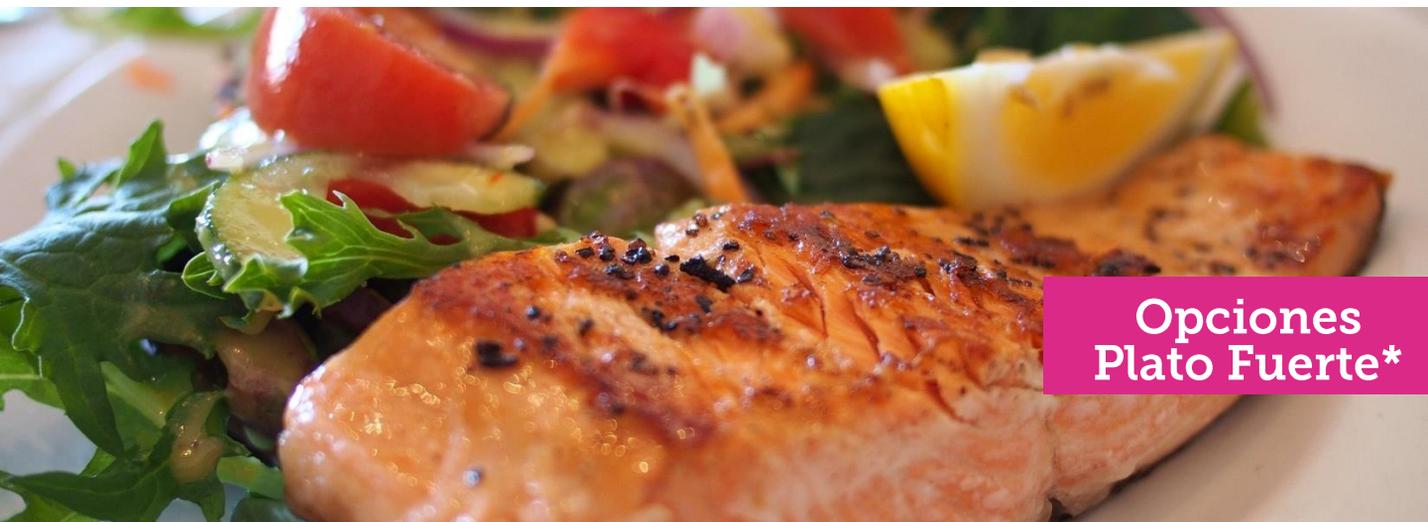
Ensaladas

- Ensalada de espinaca baby y pato confitado con queso de cabra, nueces caramelizadas, naranja y vinagreta de balsámico
- Ensalada verde con tomates cherry, aguacate caramelizado, pimientos tostados y crostini de Philadelphia con vinagreta de albahaca
- Ensalada verde, con un ligero aderezo de queso azul, nueces caramelizadas y textura de tres peras
- Ensalada César clásica, con pollo, con camarones a la parrilla

Sopas

- Sopa de cebolla con crostinide queso
- Sopa de pollo, verduras y cilantro
- Crema de champiñones con aceite de trufa blanca, Croton de ajo y hierbas
- Crema de auyama con huevo de codorniz
- Sopa de tomate horneado con espárragos y pesto, crostini de parmesano y ajo
- Chowder de langosta con won ton de camarón y aceite de azafrán

*Puede elegir una opción como entrada: Entrada Fria o Caliente, Ensalada o Sopa.



**Opciones
Plato Fuerte***

Pescados

- Filete de chillo a la plancha con confit de papa con limón, chícharos y vinagreta tibia
- Filete de atún a la plancha, lentejas al balsámico y Verdura cambray en su jugo
- Filete de mero crujiente estilo tailandés, con espárragos y pastel de arroz
- Medallón de salmón sobre risotto y verduras con salsa de jengibre y citronella

Mar y Tierra

- Medallón de res a la parrilla con media cola de langosta, puré de papa y ajo, espárragos y salsa de vino tinto
- Pechuga de pollo horneada con camarones a la parrilla sobre puré de coliflor y salsa de jitomate y albahaca
- Camarones a la parrilla en una trufa de polenta y ratatouille en salsa cremosa de ajo y perejil

*Puede elegir una opción como plato fuerte para todos los invitados.



**Opciones
Plato Fuerte***

Pollo

- Pechuga de pollo horneada con verdura cambray. En consomé con mantequilla
- Pechuga de pollo con costra de nueces de macadamia en espinaca salteada, ragout de setas.
- Pechuga de pollo envuelta en jamón prosciutto sobre pastel de polenta, tomate cherry y espárragos en salsa natural

Res

- Filete de res con costra de hierbas, confitado de vegetales, papas horneadas y salsa de oporto
- Ribeye a la parrilla con mantequilla de hierbas, espinacas salteadas, puré de papa y salsa de hongos salvajes

Cordero

- Costillas de cordero con costra de hojas de olivo y cítricos sobre puré de papas de queso de cabra.
- Habas a la hierbabuena y reducción de balsámico en jugo de cordero
- Ossobuco de cordero en su jugo, sobre arroz al azafrán, espárragos y gremolata
- Chuletas de cordero a la parrilla, polenta suave, mermelada de cebolla roja.

*Puede elegir una opción como plato fuerte para todos los invitados.



**Opciones
Vegetarianas***

Ensaladas

- Ensalada de Aguacate & Mango con aderezo de Hierbas
- Ensalada de Tofu gratinado a la Miel de Abeja
- Ensalada de Verduras y Manzanas Caramelizadas y Aderezo de Nueces
- Ensalada de cuscús con vegetales
- Ensalada de Espárragos Verdes al Aderezo de Tomate & Tomillo

Entradas

- Sushi Maki Relleno de Pepino y Aguacate
- Timbales de Vegetales al Grill al vinagre Balsámico
- Rollitos Primaverales de Verduras en Salsa Agridulce de Piña
- Setas Gratinadas en Crema de Pimientos Morrones
- Verduras en Tempura al Agridulce de Salsa de Ostión

*Como opción vegetariana puede elegir una ensalada, entrada o sopa y un plato fuerte.



**Opciones
Vegetarianas***

Sopas

- Gazpacho Andaluz
- Sopa de Maíz
- Crema de verduras
- Sopa de Cebolla Gratinada
- Sopa de Lentejas

Platos Fuertes

- Porto Bello a la Provenzal
- Rissotto de Verduras al Pesto
- Vegetales Salteados al Estilo Oriental
- Albóndigas de Coliflor en Salsa de Chile Guajillo
- Lasaña de Verduras Rellena de Berenjena y Champiñones
- Fajitas Vegetariana con Arroz con Maíz, Guacamole y Salsa Mexicana
- Ñoquis de papas en Salsa de Espinaca & Queso Cheddar

*Como opción vegetariana puede elegir una ensalada, entrada o sopa y un plato fuerte.



Opciones de
Postres*

Postres

- Tiramisú
- Ralladura de manzana, canela y pasas con mousse de chocolate blanco
- Pan de nuez de macadamia con pudín de mantequilla, Y salsa de mango
- Pastel de café blanco y salsa de plátano con ron
- Crème brulee
- Pirámide de chocolate y fruta de la pasión Con salsa de Jamaica

*Puede elegir una opción como postre para todos los invitados.



Opciones de Buffet

Opciones de Buffets

Dominicano*

Ensaladas

- 5 tipos de crudités con 4 aderezos variados
- Ensalada de frutas tropicales con ron y coco
 - Ensalada rusa
 - Ensalada de pasta con camarones
- Palmitos, papaya con cerdo aderezado al cilantro

Sopas

- Sancocho típico

Opciones calientes

- Mofongo
- Pastelón de berenjenas
- Moro de habichuelas negras
 - Chillo al coco
- Lascas de pierna de cerdo en su jugo
 - Chivo guisado al ron
 - Res encebollada
 - Pollo a la criolla
- Yuca al mojo criollo
 - Tostones
- Chips de víveres

Postres

- Habichuelas con dulce
- Cazuela de plátano con salsa de vainilla
 - Flan de moca
- Pastel de chocolate con piña al ron
- Pudín de maíz en salsa de brandy
- Fruta fresca tropical rebanada
 - Dulces típicos variados
 - Majarete

*Opción incluida en el paquete Strawberry o Tangerine

Opciones de Buffets

Mediterraneo*

Antipasti

- 5 tipos de crudités y 4 aderezos variados
- Ensalada de queso mozzarella y tomate con pesto
- Ensalada de papa con cerdo en salsa de alcaparras
 - Rebanadas de jamón prosciutto con melón
- Verduras marinadas con vinagre balsámico y aceite de oliva
 - Ensalada griega con aceitunas y queso feta
- Selección de pan fresco recién horneado con mantequilla

Sopa

- Sopa minestrone genovesa con crotones rústicos al ajo
 - Gazpacho andaluz

Opciones calientes

- Lasaña clásica
- Escalope de cerdo con jamón prosciutto y salvia, en su jugo del asado
- Medallones de pollo empanizado con queso parmesano y salsa de tomate
 - Mero a la plancha con salsa de anchoas a la mantequilla
 - Verduras mediterráneas a la parrilla
 - Risotto al azafrán con queso parmesano
 - Penne a la matricciana

Postres

- Pannacotta de fresa cubierta de fruta de la pasión
 - Tarta de manzana y queso ricota con pasas
 - Tiramisú
 - Pastel de limón y queso
 - Fruta fresca de la temporada
 - Crepes flambeados
 - Crema catalana

*Opción no incluida.

Opciones de Buffets

BBQ*

Ensaladas

- 5 tipos de crudités.
 - Ensalada tradicional de col estilo americano
 - Ensalada de coco y pasta al curry con piña a las brasas
- Ensalada de papa roja con chorizo y vinagreta de miel y comino
- Lechuga romana con aderezo César, crotones y queso parmesano
 - Selección de pan recién horneado, bollos y mantequilla

Especialidades a la parrilla

- Arrachera marinada con tomillo y pimienta negra
 - Pollo asado al pesto
- Filete de mero al vapor marinado con limón y jengibre
 - Costillas BBQ

Guarniciones

- Papa horneada con condimentos tradicionales
 - Maíz al vapor con mantequilla
- Vegetales braseados con tomate y tomillo

Postres

- Pie tradicional de manzana y canela con salsa de vainilla y crema batida
 - Pie de limón
 - Pie de nueces
- Pastel helado de queso con fresas
 - Tarta tibia de durazno

*Opción no incluida.

Opciones de Buffets

Sabor Mexicano*

Ensaladas

- 5 tipos de crudités.
- Ensalada de Queso
 - Ceviche de Pescado con Tomate
- Ensalada de Frijol Negro con Chile Poblano y Elote
- Mezcla de Lechugas Verdes con Variedad de Aderezos
 - Guacamole, Salsa Mexicana y Totopos
- Pan Recién Horneado de Cuitlacoche, Teleras y Mantequilla

Sopa

- Crema de maíz con julianas de tortilla y chile.

Selecciones calientes

- Arrachera marinada con tomillo y pimienta negra
- Tacos de pollo con salsa roja, salsa verde y crema agria
 - Chayotes con mantequilla, tomate y zanahoria
 - Arroz a la mexicana
 - Pescado a la veracruzana

Selección de quesadillas

- Cuitlacoche
- Flor de calabaza (en temporada)
 - Pollo con champiñones
- Servidas con frijoles refritos, crema agria y salsas

Postres

- Flan de coco
- Arroz con leche y canela
 - Pastel tres leches
- Rollos primavera con cajeta

*Opción no incluida.

Estos platos pueden sustituir cualquiera de las opciones anteriores:

Ensaladas

- Ensalada de aguacate & mango con aderezo de hierbas
- Ensalada de tofu gratinado a la miel de abeja
- Ensalada de verduras y manzanas caramelizadas y aderezo de nueces
- Ensalada de cuscús con vegetales
- Ensalada de espárragos verdes al aderezo de tomate & tomillo

Entradas

- Sushi maki relleno de pepino y aguacate
 - Timbales de vegetales al grill con vinagre balsámico
 - Rollitos primavera de verduras en salsa agrídulce de piña
 - Setas gratinadas en crema de pimientos morrones
- Verduras en tempura con agrídulce de salsa de ostión

Sopas

- Gazpacho andaluz
- Sopa de maíz
- Crema de verduras
- Sopa de cebolla gratinada
- Sopa de lentejas

Platos Fuertes

- Portobello a la provenzal
- Rissotto de verduras al pesto
- Vegetales salteados al estilo oriental
- Albóndigas de coliflor en salsa de chile guajillo
- Lasaña de verduras rellena de berenjena y champiñones
- Fajitas vegetariana con arroz, maíz, guacamole y salsa mexicana
- Ñoquis de papas en salsa de espinaca & queso

Opciones calientes para añadir al buffet seleccionado:

Pierna de cordero Asada
con papas al romero y salsa de vino tinto
Mostaza, Pan Focaccia

Res New York Asado
a la pimienta con salsa cremosa de pimienta
Selección de Mostazas y Raíz Fuerte
Pan Surtido

Pavo Entero Asado
Salsa de Arándano, Salsa de Pasa con Rollos Miniatura

Filete de Res Horneado
en pasta de hojaldre Servido con Salsa de Oporto, Selección de Mostazas y Raíz Fuerte

Pierna Entera de Res Horneada
Servida con Salsa de Vino Tinto, Variedad de Mostazas, Raíz Fuerte
y Selección de Panes

Jamón Virginia Horneado a la Miel
Servido con Salsa de Mostaza y Selección de Panes

Pastas
Tres Tipos de Pasta con Salsa de tomate-Albahaca, Crema de Champiñones
o Salsa Boloñesa

Risotto
Risotto de su preferencia preparado al momento.
Elija de entre los siguientes ingredientes: Vieiras, Trufa Blanca en Aceite,
Espárragos y Champiñones
Con Langosta Caribeña y Limón Confitado con Pancetta

Lechón Entero Rostizado
Servido con una Variedad de Salsas

Paella Valenciana
Mariscos, Pollo, Chorizo y Verduras
con Arroz Cocinados con Azafrán

USD\$13 por persona y plato

Opciones frías para añadir al buffet seleccionado:

ANTIPASTO

Salami, prosciutto, roastbeefy mortadela
Vitellotonnato
Tomate y queso mozzarella "caprese"
Pimientos marinados, calabacitas marinadas, champiñones marinados,
Aceitunas verdes, jitomates deshidratados, queso provoloney parmesano
Servidos con pan de chiapatta, grissiniy focaccia

SELECCIÓN DE QUESOS

Quesos nacionales con fruta fresca y nueces
Pan estilo baguette y galletas saladas

MEDALLONES DE LANGOSTA

Decorados y servidos con mayonesa de ajo

BARRA DE CEVICHE

Variedad de mariscos frescos con limón, cebollas, cilantro
Y una pizca de chile serrano

VARIEDADES DE SALMÓN

Salmón ahumado estilo hickory, gravlax, salmón marinado estilo oriental, salmón
confitado y
Mouse de salmón ahumado
Servido con condimentos tradicionales, salsas, pan tostado y galletas saladas

SUSHI Y ROLLOS

Selección de niguirisushi, makisushi y rollos california
Servidos con wasabi, jengibre, salsa de soya y nabo

USD\$13 por persona y plato

Open Bar

Nacional:

Ron: Brugal XV, Añejo, Gran Añejo

Vodka: Nacional

Ginebra: Nacional

Vermouth: Rossoy Bianco Nacional

Whisky : Nacional

Tequila: Nacional

Licores: Crema de Café, Amaretto, Triple Sec, Crema de Cacao, Licor de Banana, Blue Curacao, Granadina, Licor de Melocotón, Crema de Whisky.

Cerveza: Presidente

Sodas: Coca Cola, Diet Coke, Sprite

Internacional:

Ron: Brugal XV, Añejo, Gran Añejo

Vodka : Absolut, Stolichnaya

Ginebra: Gordons, Beefeater

Vermouth: Martini Rosso, Bianco, Campari

Whisky : Jhonnie Walker, Black Label (12 años), Chivas Regal (12 años) , Jameson (8 años)

Licores: Cointreau, Frangelico, Liquors 43, Baileys, Khalua

Cerveza: Presidente

Sodas: Coca Cola, Diet Coke, Sprite, Fanta Naranja, Agua Tónica, Club Soda

Vino: Tinto y Blanco Botella (Premium Level)

Open Bar

Otras bebidas Premium (se cotizan aparte, precio por botella)

Ron:

Barcelo Imperial	40US
Barcelo Imperial 30 años	170US
Zacapa 15 años	80US
Zacapa 23 años	110US
XO Centenario	250US
Brugal Siglo de Oro	130US
Brugal 1888	85US

Vodka:

Grey Goose	55US
------------	------

Ginebra:

Bulldog	70US
Hendricks	90US

Whisky:

Chivas Regal 18 años	120US
Chivas Regal 21 años	290US
Chivas Regal 25 años	550US
Jack Daniels	65US
Johnny Walker Etiqueta Azul	350US
350US	155US
Buchanans 18 años	

Brandi & Cognac:

Gran Duque de Alba	110US
Hennesy	70US
Lepanto	120US
Remy Martin	120US

10% De impuestos Alimentos & Bebidas no están Incluidos.

**Estas tarifas no incluye el 18% de impuesto de ley (ITBIS).*

**Estas tarifas están sujetas a cambios sin previo aviso.*

Vinos

ESPAÑOL TINTO	PRECIO USD\$	ESPAÑOL BLANCO	PRECIO USD\$
Marqués de Riscal Gran Reserva, Rioja	135	Don Pedro Sotomaior, Albariño	60
Protos Reserva, Ribera del Duero	130	Protos Verdejo, Rueda	50
Protos Crianza, Ribera del Duero	85	Marqués de Riscal, Verdejo, Rueda	45
Marqués de Riscal Reserva, Rioja	80	Marqués de Caceres, Rioja	35
Beronia Reserva, Rioja	60	Miranda Chardonnay, Penedes	35
Marqués de Cáceres Crianza, Rioja	50		
Torres Gran Coronas Reserva, Penedes	50	FRANCIA BLANCO	
Beronia Crianza, Rioja	45	Louis Latour, Pouilly Fuisse Maconnais	100
Cune Crianza, Rioja	45	Chanson Chardonnay, Bourgogne	65
		Mouton Cadet, Baron Philippe	55
EEUU TINTO		CHILE BLANCO	
Robert Mondavi Woodbrigde, Merlot	45	Casillero del Diablo, Sauvignon Blanc	40
		Santa Rita 120, Sauvignon Blanc	35
AUSTRALIA TINTO		Frontera Concha y Toro Pinot Grigio, Maipo	25
Penfolds Koonunga Hills, Cabernet Shiraz	70		
Yellow Tail Shiraz	40	ITALIA BLANCO	
		Santa Margherita, Pinot Grigio, Valdadige	70
FRANCIA TINTO		Rufino Orvieto Classico	45
Chateuneuf du Pape LA ROQUETE	75		
Mouton Cadet Reserva, Baron Philippe	75	EEUU BLANCO	
Louis Latour Pinot Noir, Borgogne	75	Robert Mondavi Chardonnay, Private Selection	65
		Turning Leaf Chardonnay, California	50
CHILE TINTO		Beringer Chardonnay, California Selección	35
Casillero del Diablo Reserva Privada	65		
Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon	40	AUSTRALIA BLANCO	
Santa Rita 120, Cabernet Sauvignon	35	Penfolds Koonunga Hill, Chardonnay	65
Concha y Toro Frontera, Merlot	25	Yellow Tail Chardonnay	40
ARGENTINA TINTO			
Catena Malbec, Mendoza	60	ROSADO	
Norton Shiraz Reserva	55	Marqués de Riscal, Rioja	45
		Robert Mondavi White Zinfandel	40
ITALIA TINTO		Calvet Rosé D, Anjou, Gamay	35
Banfi Rosso Di Montalcino, Toscana	80		
Antinori Santa Cristina, Toscana	50		
Sartori Valpolicella, Verona	35		

10% De impuestos Alimentos & Bebidas no están Incluidos.

***Estas tarifas no incluye el 18% de impuesto de ley (ITBIS).**

***Estas tarifas están sujetas a cambios sin previo aviso.**



Menú Temáticos

Menú Fiesta Caribeña y Fiesta Blanca*

APERITIVOS

Ensalada de Col Tradicional
Ensalada de Pasta, Coco y Curry con Piña a la Parrilla
Ensalada de Papa Morada Horneada con Chorizo y Vinagreta de Comino y Miel
Marlín Ahumado, Elote y Frijoles Negros con Pimientos Dulces y Vegetales Verdes con Aderezo de Cilantro
Ceviche de Mariscos con Totopos
Ensalada de Pollo al Curry con Tomates y Castañas Tostadas
Arroz Caribeño con Ensalada de Coco
Ensalada Mixta con Selección de Aderezos: Balsámico, Semilla de Papaya y Margarita

Selección de Pan Recién Horneado y Mantequilla

OPCIONES CALIENTES

Costillas de Cerdo BBQ con Miel y Piña
Camarón Marinado al Ajo y Hierbas (Cinco Piezas por Persona)
Calamares Relleno con Crema de Vieiras
Chillo con piña en salsa agridulce
Mero Cocido en Hoja de Plátano con Salsa de Coco
Papas Horneadas con Crema Agria, Tocino y Cebollín
Frijoles Horneados
Maíz Cocido con Mantequilla
Variedad de Verduras Salteadas en Aceite con Hierbas

DE LA PARILLA

Corte Sirloin con Tomillo y Salsa de Pimienta Negra
Media Cola de Langosta Caribeña con Mantequilla Clarificada
(Una Mitad de la Cola por Persona)
Pollo Marinado en Salsa de Frutos Secos

POSTRES

Pastel de Chocolate Oscuro
Pay Tradicional de Manzana con Salsa de Vainilla
Pastel de Queso Nueva York
Fruta Fresca Tropical
Mouse de Piña
Crème Brulee de Frambuesa

**Opción no incluida.*

Menú Fiesta Pirata*

APERITIVOS

Manitas de Cangrejo con Aguacate
Cocktail de Camarones
Salmón Ahumado a la Pimienta Caliente, con Salsa de Mango
Ceviche de Mariscos con Tomate y Cilantro
Carpaccio de Pulpo
Tataki de Atún con Frijoles y Palmitos,
Ensalada Rusa con Pollo, Anchoas
Lechuga Romana con Aderezo César, Crotones de Pan y Queso Parmesano

Selección de Pan Fresco Recién Horneado y Mantequilla

SOPA

Crema de Almeja con Tocino y Tomillo

SELECCIÓN CALIENTE

Chillo a la Plancha con Salsa de Anchoas, Aceituna y Tomate
Camarones al Mojo de Ajo con Hierbas Frescas
Filete de Salmón Asado con Salsa de Mantequilla Blanca
Paella de Mariscos Estilo Español
Papas Asadas con Romero
Linguini a la Marinera
Verduras Mediterráneas

DE LA PARRILLA

Media Cola de Langosta a la Parrilla Marinada
con Salsa de Mantequilla de Limón

Brocheta de Pechuga de Pollo Marinada al Curry

POSTRES

Brownie de Chocolate
Crème Brulee con Fruta de la Pasión
Pay de Lima
Mouse de Piña y Coco
Budín de Pan y Mantequilla con Caramelo de Vainilla
Pastel de Fresa con Queso

**Opción no incluida.*

Barceló

HOTELS & RESORTS