



Nuestra oferta gastronómica a elegir

Aperitivos

Fríos

Bombón de foie y naranja

Ajo blanco de chufa y coco con sardina ahumada

Tartar de atún, pistacho y sésamo

Guacamole, gamba y plátano pisado

Ceviche roll de dorada

Gildas

Nem frío de perdiz y trufa

Steak tartar en pan sardó

Pulpo, causa y pimiento asado

Calientes

Quesadilla frita de panceta ibérica y queso de Catí

Wanton frito de txangurro y langostino (dumplings)

Nuestro tombet de cordero, dim sum

Buñuelos vegetarianos de alubias y verduritas

Croquetas de boniato y cantarellas con mayonesa de trufa

Croqueta de jamón ibérico

Mini empanada de maíz rellena codorniz en escabeche con azafrán

Lionesa templada de sobrasada de Forcall

Churros trufados

Gyoza de presa ibérica y naranja

Buffets opcionales

De jamón ibérico (se ofrece cortado en platos a mano, a partir de 75 personas se pone cortador): 6€

De queso del terreno: 10€

De sushi 4 piezas/pax: 10€

Hotel Civis Jaime I - Salones Nodo

Opciones

Entrantes

Perfecto de boletus, foie "mi cuit" y perdiz confitada
Terrina de foie, manzana verde y queso de cabra
Ensalada de presa ibérica, queso de Almedíjar y naranja asada
Ceviche de dorada, aguacate y crema de mango
Ensalada de zamburiñas y langostinos, verduras de temporada y mayokimchie de sus corales
Tartar de vieira y gamba, guacamole y emulsión de coco y fruta de la pasión.

Pescados

Lubina asada, curry de zanahoria y judías salteadas
Guiso de dorada con aires de "Bazar"
Bacalao, arroz cremoso de erizos y pilpil de clorofila
Centro de merluza, casi a la "Vasca"
Rape en "all i pebre" con hummus de guisante
Rodaballo, falsa carbonara de guanciales y sepia

Sorbetes

Mojito
Naranja, Cointreau y cava
Mango y ron
Naranja, tequila y cerezas
Limón y cava

Carnes

Ternera melosa, foie, PX y batata
Solomillo ibérico relleno de foie mi cuit, confit y manzana caramelizada
Paletilla de cordero al estilo tradicional, su jugo ligado y gofre de patata
Cochinillo deshuesado y crujiente, naranja amarga, gnocchis de maíz y hierbas frescas
Jarrete de ternera al vino tinto, boletus erengui y parmentier trufado
Pichón de Bresse, arroz cremoso y trufa de temporada

Postres

Cremoso de chocolate con avellana
Tiramisú de zanahoria, pistacho y lima

Hotel Civis Jaime I - Salones Nodo

Cherry pie

Cheese cake cocida con fresitas

Ensalada de frutas con sorbete

Tartas

Chocolate y mango

Plátano y dulce de leche

Limón

Chocolate blanco y frambuesa

San Marcos

100% cacao