



Menú Celebración

Menú Celebración

01

01 Aperitivos

Gildas clásicas de anchoa, piparra y aceitunas

Buñuelos de bacalao con alioli suave y un hilo de miel

Croquetas caseras de jamón con bechamel cremosa

Selección de quesos con frutos secos, manzana y miel



02 Plato principal a escoger...

Lomo de lubina marinada sobre parmentier de coliflor y verduras de temporada

Costilla ibérica cocinada a baja temperatura glaseada a la barbacoa

03 Postre a escoger...

Tarta de queso o Colulant de chocolate

50€

IVA incluido

El menú incluye:

Agua, vino (una botella cada 4 personas), copa de cava, pan, café o infusión

Menú Celebración

02

01 Aperitivos

Coca de recapte con escalivada y anchoas

Croquetas caseras de jamón con bechamel cremosa y un hilo de miel

Gildas de bacalao con piparras

Gambas al ajillo servidas en cazuela



02 Plato principal a escoger...

Lomo de lubina marinada sobre parmentier de coliflor y verduras de temporada

Costilla ibérica cocinada a baja temperatura glaseada a la barbacoa

03 Postre a escoger...

Tarta de manzana con dulce de leche o Colulant de chocolate

55€

IVA incluido

El menú incluye:

Agua, vino (una botella cada 4 personas), copa de cava, pan, café o infusión

Menú Celebración

03

01 Aperitivos

Bocados crujientes de queso brie
con sobrasada, miel y piñones

Gildas de pulpo con piparras

Buñuelos de bacalao con alioli
suave y un hilo de miel

Croquetas caseras de jamón con
bechamel cremosa



02 Plato principal a escoger...

Salmón salvaje con verduras de
temporada

Lomo alto de vaca con parmentier
de patata y reducción demiglace

03 Postre a escoger...

Tarta de manzana con dulce de leche
o Colulant de chocolate

60€

IVA incluido

El menú incluye:

Agua, vino (una
botella cada 4
personas), copa
de cava, pan,
café o infusión

Información

01 Observaciones

Todos nuestros menús incluyen:

- Agua mineral
- Vino blanco
- Vino tinto
- Café o Infusión

- Servicio de camarero

Los menús de celebración están elaborados para grupos mínimos de 10 personas, en caso de ser menos, consúltenos.

Recuerde notificarnos con antelación si alguno/a de los asistentes tiene alguna alergia alimentaria

La información de alérgenos contenidos en los platos de este menú, está a disposición de los clientes que lo soliciten.

Nuestras buenas prácticas en manipulación de alimentos previene la posibilidad de presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo debido a la posible presencia de trazas de otros alérgenos por riesgo a contaminación cruzada.

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D.1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis. Reglamento (EU) N° 1169/2011

02 Contacto y Reservas

Restaurante Marés
Hotel Zenit Borrell
Comte Borrell 208 – 08029 BCN
+34 934 525 566
reservasborrell@zenithoteles.com
IG @restaurantemaresbcn

Restaurante Mediterránea
Hotel Zenit Barcelona
Santaló 8 – 08021 BCN
+34 932 411 800
reservasbarcelona@zenithoteles.com
IG @restaurantemediterraneabcn