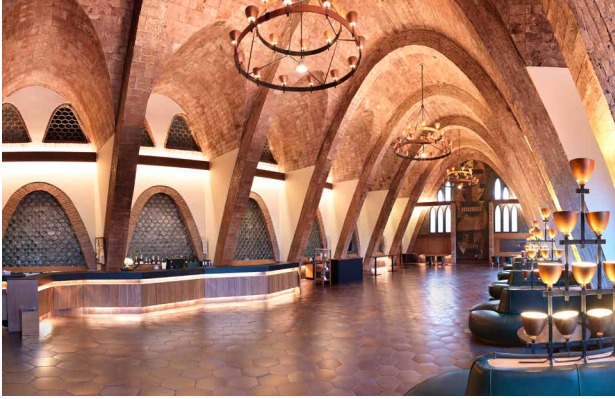




Cóctel Puig i Cadafalch

COPA EN MANO

ESPACIO PUIG I CADAVALCH



La Sala Puig i Cadafalch es un magnífico espacio de arquitectura modernista, en el que destaca la sinfonía de sus arcos. Pese a sus grandes dimensiones, la sala ofrece una agradable sensación de intimidad y recogimiento e invita a pasear su mirada de una a otra arcada, de las puertas a los cristales policromados y del imponente techo a la cerámica del suelo.

MENÚ CÓCTEL PUIG I CADAVALCH



- Pan de coca con jamón Ibérico
- Croquetas de bacalao, de pollo o de setas con foie
- Piruleta de parmesano con pipas
- Ravioli de trufa con huevo de codorniz
- Makis de salmón con aguacate
- Bacalao a la muselina con verduras
- Bombón de foie con mango y peta zetas
- Rape con salsa xató
- Vaso de ensalada a elegir
- Mini canelones de pato con crema de setas
- Brocheta de solomillo de ternera
- Brochetas de fruta natural / Crema catalana con manzana al horno / Mousse de nata y chocolate

BODEGA

Bodega Cava Cuvée Barcelona Blanco y Rosado y selección de vinos

Barra de bebidas con refrescos, agua y zumos

DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD Y MENÚ: 3,5 H
GRUPOS DE MÁXIMO 120 COMENSALES

Esta actividad incluye la visita exclusiva Puig i Cadafalch.

Un especialista de Codorníu explicará los diferentes maridajes de vinos y cavas a los asistentes.