



HOTEL  
DON CANDIDO



# COCKTAILS

HOTEL DON CÁNDIDO\*\*\*\* Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)  
T. 93 733 33 00 /F. 93 733 08 49 – [convenciones.doncandido@cirsa.com](mailto:convenciones.doncandido@cirsa.com)



AFINIA  
HOTELES

# Cocktails

---

## Propuesta 1

**24,25€** (por persona, IVA Incluido)

---

### FRIO

TABLA DE EMBUTIDO IBÉRICO

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

SURTIDO DE QUESOS

TOSTADITAS CON FOIE GRAS

BIKINI DE SALMÓN AHUMADO E IDIAZABAL

TORTILLA DE PATATAS GRATINADA,  
muselina de trufa

### CALIENTE

CROQUETAS CASERAS DE COCIDO

BROCHETA DE GAMBA Y TOMATE SECO

CROQUE- MONSIEUR

BRICK DE VERDURAS A LA NARANJA

La Bodega: Refrescos, cervezas y cava

## Propuesta 2

**29,30€** (por persona, IVA Incluido)

---

### FRIO

TRUFAS DE QUESO A LAS DOS SEMILLAS

MINI CHAPATAS CON JAMÓN Y BRIE

FOCACCIA DE FOIE Y MANZANA

MINI BRIOSCHE  
con jamón y huevo hilado

PIRULETA DE SALMÓN  
con queso de cabra

SALPICÓN DE MARISCO,  
al pesto

### CALIENTE

SALTEADO DE TERNERA DEL MOLINILLO

CALAMARES ENCEBOLLADOS CON HABITAS

PIRULETA DE GAMBA,  
con fondo de naranja

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO

BOMBÓN DE MORCILLA,  
con piñones

REPOSTERIA VARIADA o PASTEL DE CELEBRACIÓN

La Bodega: Vino tinto D.O Rioja, cava, cervezas, refrescos y cafés

## Propuesta 3

34,35€ (por persona, IVA Incluido)

### FRIO

JAMÓN IBÉRICO CON SU PAN CON TOMATE

MINI VIENA CON QUESO MANCHEGO

COCA DE GAMBAS Y ATÚN

BACALAO AHUMADO,  
romesco de piñones

BOMBÓN DE SALMÓN CON CÍTRICOS

FOIE, TOSTA DE PASAS A LA CANELA

MILHOJAS DE PATATA,  
all-i-oli de membrillo

### CALIENTE

MINI HAMBURGUESA CON HIGO CONFITADO

CROQUETAS CASERAS DE SETAS

DÁTILES CON BEICON RELLENO DE ALMENDRA

ATADILLO DE BRANDADA

CONCENTRADO DE GAMBAS Y SU CORAL

LANGOSTINO CON CRUJIENTE DE PATATA,  
con yakisoba

REPOSTERIA VARIADA o PASTEL DE CELEBRACIÓN

La Bodega: Vino tinto D.O Rioja, cava rosado, cervezas, refrescos y cafés

## Propuesta 4

38,40 € (por persona, IVA Incluido)

### FRIO

PETIT-FOURS SALADOS

JAMÓN IBÉRICO CON SU PAN CON TOMATE

TRUFA DE FOIE,  
con mermelada de higo

COCA DE ESCALIBADA  
y anchoas en salazón

PATATAS BRAVAS "INNOVADAS"

BLINIS DE BACALAO  
caramelo de miel

CARPACCIO DE TERNERA,  
con parmesano

### CALIENTE

PRENSADO DE BUTIFARRA NEGRA Y PASAS

BROCHETA DE CALAMARCITOS EN SU TINTA

FIDEUÀ

CHUPA – CHUP  
de codorniz lacado en soja y miel

CONSOMÉ BLANCO CON SU ALBÓNDIGA\*

CHUPITO DE HABITAS Y ROMESCO

SALTEADO DE POLLO AL CURRY

CROQUETAS DE CABRALES

REPOSTERIA VARIADA o PASTEL DE CELEBRACIÓN

La Bodega: Vino tinto D.O Rioja, cava rosado, cervezas, refrescos y cafés

\* Invierno- Otoño : Consomé blanco con su albóndiga  
Primavera- Verano : Ajo blanco suave de coco

## Propuesta Infantil

13,65€ (por persona, IVA Incluido)

PATATAS CHIPS

MINI CHAPATAS (JAMÓN Y LONGANIZA)

BRIOIX DE JAMÓN YORK Y QUESO

MINI PIZZAS

REPOSTERIA VARIADA o PASTEL DE CELEBRACIÓN

La Bodega: Refrescos y aguas minerales