



KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS 2023

Menú grupos 2023

MENÚ 1



PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Tortita de algas y mahonesa de kimchi

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Brioche de steak tartar de vaca vieja, yema curada y trufa

Las bravas de VIVI

Croquetas melosas de “carn d’olla”

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Ensalada de cogollo braseado, mini verduras, cremoso de piñones tostados y vinagreta cítrica

Macarrones del cardenal rellenos de presa ibérica confitada y trufa de invierno

Zamburiñas a la brasa con crema de almejas y tierra de coco

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Lubina a la brasa con patata confitada, vinagreta pistacho y tomate

Ternera lechal a baja temperatura con verduritas y jugo de rustido

Arroz meloso de ceps, alcachofas a la brasa y mini verduras

POSTRES

(a escoger una opción)

Mundo chocolate

Tatin esponjosa de manzana Reineta con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d’Eroles y helado de vainilla

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS



Menú grupos 2023

MENÚ 2

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Tortita de algas y mahonesa de kimchi

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Brioche de steak tartar de vaca vieja, yema curada y trufa

Croquetas melosas de jamón ibérico de bellota

Buñuelos de bacalao con lima y miel

Filipinos de foie micuit y vainilla

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Tartar de remolacha asada marinada, tomate divino en almíbar de albahaca y caviar de aceite

Canelón de carne rustida y foie con salsa Soubise y trufa de invierno

Crema de calabaza, chocolate blanco, avellanas garrapiñadas y tartar de calamar

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Suquet de rape, cigalas y migas sofritas con ibéricos

Solomillo de vaca madurada con yema curada, cremoso de espárragos y camagroc

Arroz cremoso de rebozuelos y berenjena a la brasa

POSTRES

(a escoger una opción)

Mundo chocolate

Tatin esponjosa de manzana Reineta con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d'Eroles y helado de vainilla



SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

Menú grupos 2023
VEGETARIANO



PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Tortita de algas y mahonesa de kimchi

Airbag de calabacín marinado y tomate

Verduras asadas, pan de algas y caviar de Arbequina

Las bravas de VIVI

Croquetas melosas de ceps

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Canelón de seitán con Soubise de leche de almendras y trufa de invierno

Tartar de tomate y remolacha con guacamole y aliño de oliva de Kalamata

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Arroz meloso de ceps, alcachofas a la brasa y mini verduras

Coca de “recapte” con pimientos braseados, tomate seco y hummus de berenjena

POSTRES

(a escoger una opción)

Mundo chocolate

Tatin esponjosa de manzana Reineta con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d’Eroles y helado de vainilla

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS



PRECIO MENÚS

MENÚ 1: 72€

MENÚ 2: 75€

MENÚ VEGETARIANO: 72€

*De lunes a miércoles descuento de 7€/menú

BEBIDAS INCLUIDAS

Copa de cava de bienvenida.

Agua, refrescos, vino blanco, vino tinto, cerveza, cafés.

1 combinado cortesía de la casa.



CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com

+34 936 425 405

+34 936 425 400

+34 662 965 190

Kimptonvivorahotel.com

Casadevivi.com

EXTRAS

· Suplemento cava durante la cena: + 7€/persona/hora.

· Opción de tickets: 12€/ticket (1 combinado).

· 2 horas de barra libre: +36€/persona.

· Bodega premium: +6€/persona:

Vino Tinto: Artuke (Tempranillo / Viura)

Vino Blanco: La Charla (Verdejo)

CONDICIONES

Pre-elección de platos mínimo 7 días hábiles antes de la celebración.

Precio por persona. IVA incluido.

Exclusividad de espacio incluido para grupos de más de 55 personas.

Menú aplicable para grupos de mínimo 10 personas.