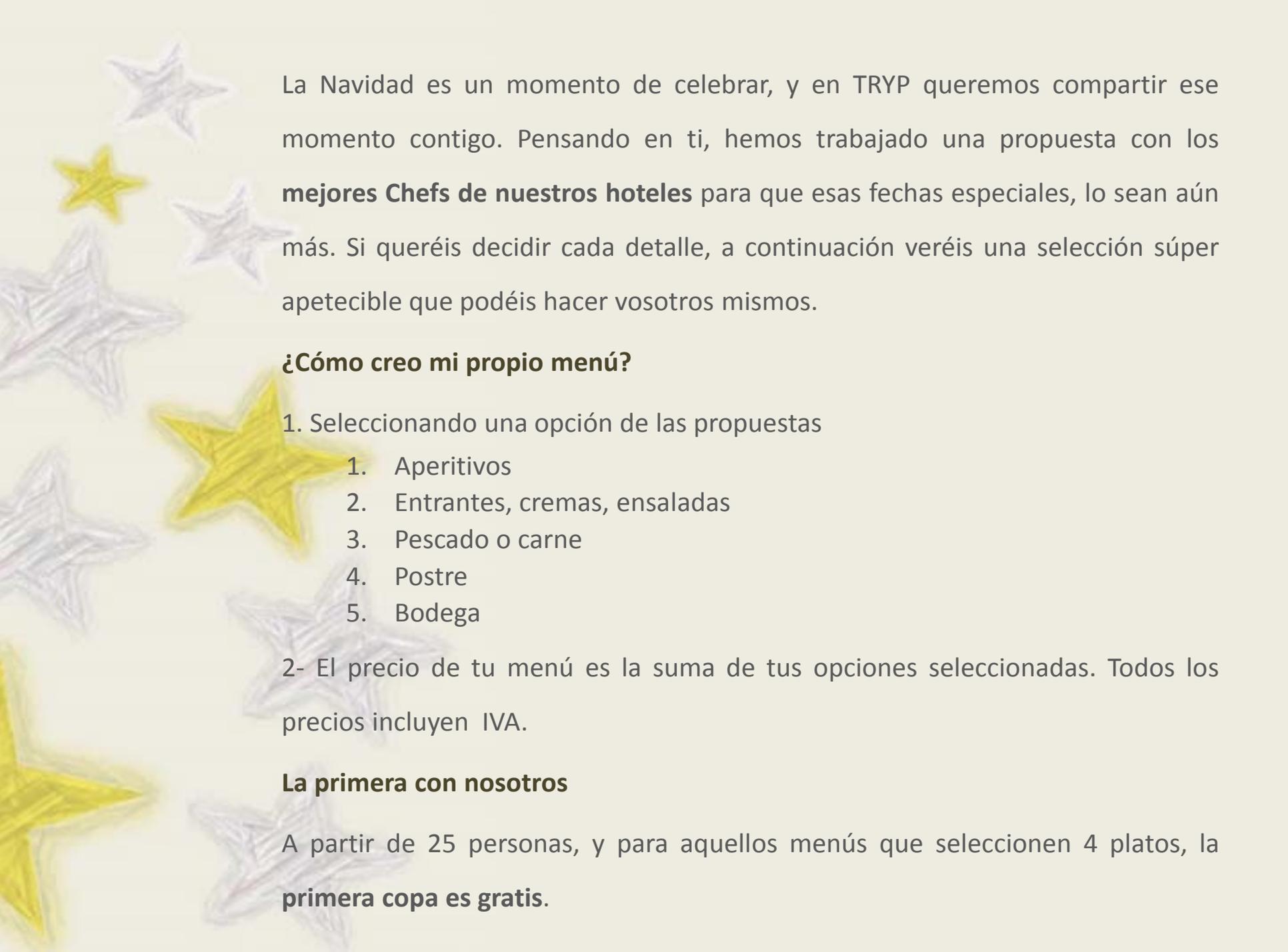




LA
NAVIDAD
ESTÁ
EN TRY

The background of the slide is decorated with several stars of varying sizes and colors. There are two prominent yellow stars, one in the upper left and one in the lower left. The rest of the stars are white with a thin black outline, scattered across the page. The overall aesthetic is clean and festive, suitable for a Christmas-themed presentation.

La Navidad es un momento de celebrar, y en TRYP queremos compartir ese momento contigo. Pensando en ti, hemos trabajado una propuesta con los **mejores Chefs de nuestros hoteles** para que esas fechas especiales, lo sean aún más. Si queréis decidir cada detalle, a continuación veréis una selección súper apetecible que podéis hacer vosotros mismos.

¿Cómo creo mi propio menú?

1. Seleccionando una opción de las propuestas

1. Aperitivos
2. Entrantes, cremas, ensaladas
3. Pescado o carne
4. Postre
5. Bodega

2- El precio de tu menú es la suma de tus opciones seleccionadas. Todos los precios incluyen IVA.

La primera con nosotros

A partir de 25 personas, y para aquellos menús que seleccionen 4 platos, la **primera copa es gratis.**

APERITIVOS



APERITIVOS

Focaccia de escalivada con boquerón y olivada	3 €
Conos de salmón marinado	3 €
Bombón de bacalao en tempura y miel	4 €
Huerta del chef	3 €
Champiñones silvestres en tempura y alioli	3 €
Croqueta de pollo al curry	3 €
Suave Crema de Ajos con Setas y Jamón Crujiente	3 €
Crujiente de espárragos con escamas de sal Maldón	3 €
Rollitos de primavera	3 €
Gambas con patata hilada crujiente	4 €
Roll de verduritas crujientes	3 €
Surtido de crujientes con mermelada de tomate	7 €
Brochetas de pollo teriyaki	3 €
Pulpo confitado a 90°C con crema de patatas	5 €
Croquetitas con mayonesa de mango	3 €
Cous-cous, aire de Marruecos	3 €
Pisto de tomate raff con huevo trufado	3 €
Patata trufada con butifarra de Perol	3 €



**ENTRANTES
CREMAS y
ENSALADAS**

ENTRANTES, CREMAS Y ENSALADAS

Milhojas de bacalao, con pimientos asados y langostinos al ajillo	9 €
Salmorejo con Mozzarella	9 €
Salmorejo con verduras de temporada con contrastes frescos y jamón ibérico	9 €
Crema de guisantes con espárragos verdes y lamas de jamón ibérico	8,50 €
Crema de calabaza con mozzarella	9 €
Crema de cigalas con parmertier de marisco	9 €
Pulpo a la gallega tratado como una ensalada	9 €
Ensalada de salmón con lascas de parmesano y aliño de mostaza	9 €
Coca de escalivada con queso de cabra	8 €
Tartar de atún con pan con tomate y aceitunas	12 €
Tartufo de tomate caprese con gelatina de soja	10 €

PESCADOS



PESCADOS

The background of the page is decorated with several stars of varying sizes and colors. There are several white stars with a subtle outline, and a few solid yellow stars. The stars are scattered across the page, with a higher concentration on the left side.

Bacalao con parmentier de ceps y cebollitas	16 €
Merluza con guiso de pulpo, patatas y ajos tiernos	19,50 €
Tataki de atún con arroz de aceitunas negras y tomate casse	15 €
Rape con trinxat y emulsión de remolacha	20 €
Atún rojo con agridulce y espinacas	16 €
Rape tibio relleno de langostino y tomates aromatizados	20 €
Bacalao con miel y crujiente de piña	16 €



 **CARNES**

CARNES

Milhojas de solomillo de ternera con guiso de hongos, habitas y jamón ibérico	19,50 €
Secreto con surtido de setas y salsa de Oporto	14 €
Cordero lechal relleno de verduras silvestres	16€
Paletilla de cordero lechal confitada con su guarnición tradicional	32€
Confit de pato con escalivada y Patatas	15 €
Meloso de ternera con puré de mango y salsa de Moscatel	16€
Carré de cordero con toffee de cebolla caramelizada	17€
Rabo de toro con puré trufado y crujiente de patata	15 €
Medallón de pollo con cous-cous	15 €



POSTRES

The background of the page is decorated with several stars of varying sizes and colors. There are several silver stars and two prominent gold stars. The stars are scattered across the page, with some overlapping the text.

POSTRES

After eight

5 €

Delicia de chocolate

7 €

Souffle de Tiramisú

7 €

Fondant de chocolate con frutos rojos

7 €

Crujiente de chocolate

7 €

Sorbete de mojito

3 €

Soufflé de caramelo

8 €

BODEGAS

Bodega TRYP:

Agua Mineral

Conde de Caralt Blanco Penedés

Conde de Caralt Tinto

Cava Freixenet Excelencia

Café o infusiones

Turrones y mignardises

Precio: 6€

Bodega TRYP Plata:

Agua Mineral

Nubiana Blanco Chardonay

Nubiana Tinto

Cava Freixenet Excelencia

Café o infusiones

Turrones y mignardises

Precio por persona: 7€

Bodega TRYP Oro:

Agua Mineral

You and Me, Albariño

Marqués de Cáceres

Cava Freixenet Excelencia

Café o infusiones

Turrones y mignardises

Precio por persona: 9€

Precio especial por copa desde 4€ (bodega nacional)

Precio de combinados desde 8€



MENÚ ROJO

Entrantes

Cous cous, aire de marruecos

Croquetitas con mayonesa de mango

Pisto de tomate raff con huevo trufado

Milhojas de bacalao, con pimientos asados y langostinos al ajillo

Cordero lechal relleno de verduras silvestres

Crujiente de chocolate

Bodega TRYP:

Agua Mineral

Conde de Caralt Blanco Penedés

Conde de Caralt Tinto

Cava Freixenet Excelencia

Café o infusiones

Turrone y mignardises



39,00€

Precio por persona: IVA incluido

MENÚ PLATA

Entrantes

Pisto de tomate raff con huevo trufado

Huerta del chef

Patatas trujada con butifarra del Perol

Ensalada de salmón con lascas de parmesano y aliño de mostaza

Meloso de ternera con puré de mango y salsa de moscatel

Soufflé de caramelo

Bodega TRYP Plata

Agua Mineral

Nubiana Blanco Chardonnay

Nubiana Tinto

Cava Freixenet Excelencia

Café o infusiones

Turrone y mignardises

42,00€

Precio por persona: IVA incluido

MENÚ ORO

Entrantes

Croquetitas con mayonesa de mango

Conos de tartar salmón

Gambas con patata hilada crujiente

Crema de guisantes y espárragos verdes

Bacalao con parmentier de ceps y cebollitas

Rabo de toro con puré trufado y crujiente de patata

Fondant de chocolate con frutos rojos

Bodega TRYP Oro

Agua Mineral

You and Me, Albariño

Marqués de Cáceres

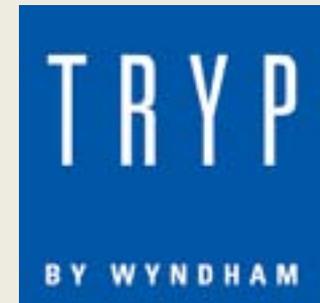
Cava Freixenet Excelencia

Café o infusiones

Turrone y mignardises

57,00€

Precio por persona: IVA incluido



OWN THE CITY

Info & Res

TRYP Barcelona Aeropuerto
Parque de Negocios Mas Blau II
Plaza del Pla de l'Estany , 1-2
El Prat de Llobregat (Barcelona)
08820

Información de contacto

Guiomar Adriá

Tel: (34) 93 378 1000

Fax: (34) 93 378 1001

guiomar.adria@melia.com