

sala 33

Passeig de Gràcia 33

La sala 33, situada en pleno Passeig de Gràcia, es un espacio único e idóneo para todo tipo de celebraciones. Diáfano y amplio de 240 m<sup>2</sup> (con posibilidad de cualquier montaje), con servicio de cocina en la misma planta, está dotado de grandes ventanales, que proporcionan fabulosas vistas de la ciudad. Su vanguardista y cuidada decoración configuran un entorno perfecto para su evento.

## Combina los 7 mundos de color. Presupueste su gastronomía.

Cree su traje a medida, combinando e innovando, hasta que la oferta gastronómica se adapte a sus necesidades. **De un color elije entre A, B o C y el vino.** (Todos los menús incluyen: aguas minerales y cafés e infusiones.)

### WHITE

#### A

Vichyssoise trufada  
Truffle Vichyssoise  
Risotto de setas de temporada  
Wild mushrooms season risotto

#### B

Ensalada de mozzarella, tomate y jamón de Parma  
Mozzarella salad, tomato and cured ham from Parma  
Bacalao con romesco  
Cod with romesco sauce

#### C

Vieira marinada, brócoli y limón  
Marinated scallop, broccoli and lemon  
Jarret de ternera blanca de leche con su jugo  
Knuckle of white veal in sauce

### MmUmmm

Espanja de chocolate blanco y fruta de la pasión  
White chocolate sugar loaf and passion fruit

### AMARILLO

#### A

Terrina fría de patata y foie  
Cold terrine of potato and foie gras  
Suprema de pintada emulsión de plátano  
Guinea fowl suprême and banana emulsion

#### B

Ensalada templada de queso de cabra y mango  
Warm salad of goat cheese and mango  
Magret de pato con polenta cremosa de parmesano  
Magret of duck with creamy polenta of parmesan cheese

#### C

Huevo pochée, croton de pan y salsa holandesa  
Poached egg, crouton of bread and hollandaise sauce  
Merluza a la plancha sobre risotto cremoso al azafrán  
Grilled hake on creamy saffron risotto

### MmUmmm

Taco de flan a la vainilla, helado de caramelo  
Cube of vanilla custard, caramel ice cream

### NARANJA

#### A

Raviolis rellenos de espinacas con salsa de zanahoria  
Ravioli stuffed with spinach and carrot juice  
Salmón hojaldrado con gamba roja y setas  
Puff pastry salmon with red shrimp and wild mushrooms

#### B

Crema de calabaza, salvia y queso fresco  
Cream of pumpkin soup, sage sauce and fresh cheese  
Rape guisado con salsa de erizos  
Stewed angler fish with sea urchins sauce

#### C

Ensalada de langostinos con vinagreta de curry  
Prawns salad with curried vinaigrette  
Ragout de bogavante y patata  
Ragout of lobster and potato

### MmUmmm

Bavarois de cítricos a la naranja  
Bavarian cream of citrus fruit with orange

### BLUE

#### A

Carpaccio de pulpo, cachelo gallego y vinagreta de pimentón  
Carpaccio of octopus, potato from Galicia and red pepper vinaigrette  
Dorada com compota de tomate a las hierbas  
Herb-marinated gilthead bream with tomato compote

#### B

Coca de sardinas con tomate  
Sardines pie with tomato  
Lubina con puré de coliflor y mújol  
Sea bass with cauliflower purée and mullets

**C**

Ensalada de caballa marinada  
Marinated mackerel salad  
Rodaballo con jugo de asado  
Wild turbot roast in sauce

**MmUmmm**

Violeta, rosas y litchis  
Violets, roses and lychees

**GREEN****A**

Cous cous con pepino, yogurt a la hierbabuena  
Cous cous with cucumber and peppermint yogurt  
Guisantes estofados a la hierbabuena  
Stewed peas with peppermint

**B**

Ensalada tratada como si fuera un guacamole  
A salad like a guacamole  
Hamburguesa vegetal (8 verduras) y salsa chutney  
Vegetable hamburger (8 vegetables) with chutney sauce

**C**

Flores de calabacín rellenas de ricota, limón y hierbas  
Courgette flowers stuffed with ricotta cheese, lemon and fine herbs  
Cocotte de verduras con su caldo verde al pesto  
Vegetable stew with green broth of pesto

**MmUmmm**

Mojito

**RED****A**

Escalibada a la brasa con virutas de bresaola  
Roast vegetables grilled with smoked tuna  
Lomo alto asado al carbón con pimientos asados  
Roast loin of pork charcoal grilled with roast peppers

**B**

Carpaccio de ternera con velo de tomate, rúcola y parmesano  
Veal carpaccio with tomato served like a veil, rocket salad and parmesiano cheese  
Rump steak con patatas fritas  
Rump steak with french fries

**C**

Gazpacho de bogavante al vinagre de Jerez  
Lobster gazpacho with sherry vinegar  
Solomillo al punto de sal con Parmentier trufado (sup. 4€)  
Veal Tenderloin with truffled parmentier

**MmUmmm**

Sopa de fresas con yogurt  
Strawberries soup with yogurt

**BROWN****A**

Ensalada de perdiz escabechada al vinagre de Jerez  
Marinated wild partridge salad with sherry vinegar  
Charlota de oso buco  
Osso buco charlotte

**B**

Ragout de niscalos salteados, jamón y huevo pochée  
Ragoût of sautéed wild mushrooms, cured ham and poached egg  
Estofado de ternera Bourguignon  
Bourguignon stewed veal

**C**

Terrina de foie, Px e higos  
Foie gras terrine, Pedro Ximenez & figs  
Prensado de cordero con trinxat de col  
Lamb with cabbage cake

**MmUmmm**

Brown brownie

**Bodega / Celler:****a**

Ipsis blanco white D.o Tarragona  
Ipsis tinto red D.o Tarragona

**b**

Ermita Veracruz white D.o Rueda  
Baigorri tinto red D.o.c.Rioja

**c**

Gran Caus blanco white D.o Penedés  
Remelluri tinto red D.o.c. Rioja

**Póngase en contacto con nosotros y le mandamos un presupuesto para su menú a medida.**

## **Condiciones de reserva**

Adjuntamos las opciones de menús, para grupos superiores a 15 personas.

Recordamos que esta información es meramente informativa por lo tanto, no procedemos a reservar el espacio hasta la confirmación formal del mismo. Se requiere un 30% por adelantado y el resto se solicitará al finalizar el evento.

Precisamos la confirmación del menú escogido y se facturará el nº de comensales acordados las 72h antes del inicio del evento.

En caso de hacer transferencia bancaria o desear facturar, ruego envíen sus datos de empresa: razón social, dirección y NIF para poder posteriormente enviarles la factura.