

# Menú para Empresas



CALIDAD TURÍSTICA



**MENÚ #1 33€**

Bisqué de bogavante con tropezones de langostinos

Elegir entre pescado o carne: Lubina puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales o Solomillo de ternera, con salsa de foie y patatas chips

Coulán de chocolate con helado de vainilla

Agua, refrescos y cafés  
Audentia Murviedro D.O. Valencia  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #3 36€**

Tabla de jamón y queso  
Alcachofas con salsa romesco  
Chupito de salmorejo con virutas de jamón

Elegir entre pescado o carne: Lubina con salsa olio y verduras salteadas o Pluma ibérica con salsa de chimichurri y patatas al horno

Crujiente de chocolate  
Agua, refrescos y cafés  
Audentia Murviedro D.O. Valencia  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #2 33€**

Ensalada templada de queso de cabra y crujiente de jamón

Bacalao confitado con tomate concase y verduritas

Elegir entre pescado o carne: Carrillera de cerdo con salsa de setas o Tarta de queso con coulis de frutos del bosque

Agua, refrescos y cafés  
Audentia Murviedro D.O. Valencia  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #4 36€**

Jamón y queso  
Croquetas de cocido  
Chupito de salmorejo con virutas de jamón  
Cucharita de manzana caramelizada con foie

Crema de alcachofa con aceite de gamba  
Elegir entre pescado o carne: Salmón a la naranja con trigueros o Chuletas de cordero con parmentier de patatas

Tiramisú  
Agua, refrescos y cafés  
Audentia Murviedro D.O. Valencia  
Cava Bach Brut Nature

### Notas:

- Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá ir a la carta para confeccionar el menú a medida donde como mínimo, deberá tener tres platos.
- **Barra libre opcional:** Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servida dentro del salón, 15€ por persona.

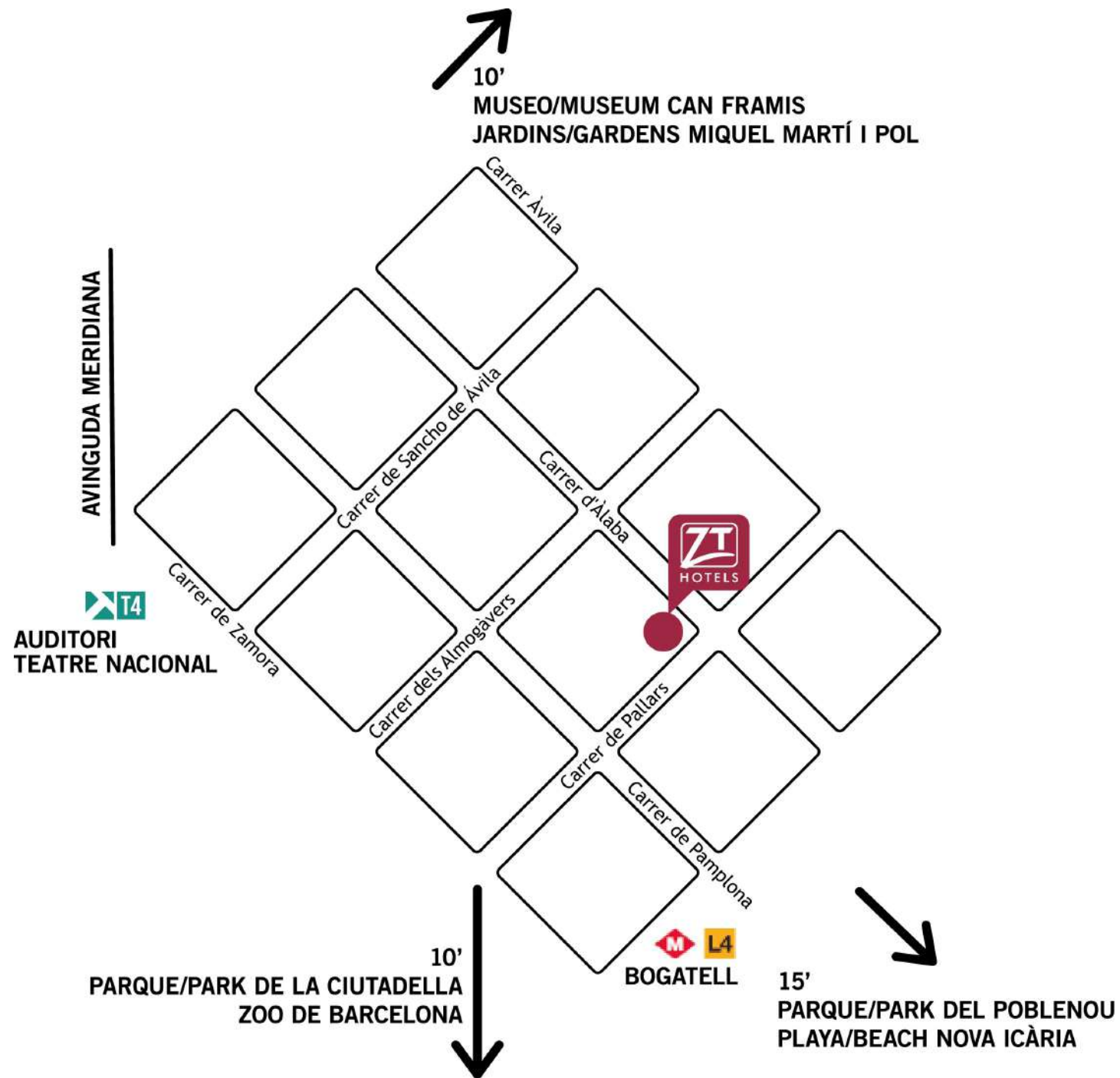
### Condiciones generales:

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500,00€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- Política de cancelación y devolución de las cantidades entregadas a cuenta:
  - › Cancelación hasta 6 meses antes del evento devolución del 100% del importe efectuado.
  - › Cancelación hasta 3 meses antes del evento devolución del 50% del importe efectuado.
  - › Cancelación 3 meses hasta 1 mes antes del evento del 25% del importe efectuado.
  - › Cancelación con menos de 1 mes no hay devolución.
- Orquesta u otros servicios musicales serán con cargo.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.

**Este Dossier está vigente para eventos celebrados durante el 2022/2023.**



# Mapa



## ZT Hotel & Spa Villa Olímpic@ Suites

C/ Pallars 121 - 125, 08018, Barcelona

+34 933 56 97 27

[villaolimpica@zthotels.com](mailto:villaolimpica@zthotels.com)

[villaolimpica.zthotels.com](http://villaolimpica.zthotels.com)