

La Brasserie du Gothique

2012



Especialidades francesas al gusto mediterráneo

Barrio Gótico, Barcelona

El restaurante La Brasserie du Gothique se encuentra en la primera planta del Hotel Catalonia Catedral****, donde desde sus ventanales se divisa la belleza del barrio gótico.

Tiene capacidad para 100 comensales para poder organizar cualquier tipo de evento y además le ofrece la posibilidad de disfrutar de un almuerzo o cena en un espacio exterior, el jardín japonés.

En caso de que quiera privacidad ponemos a su disposición nuestro reservado con capacidad para 15 comensales.





Nuestra propuesta gastronómica va dirigida a todos aquellos amantes de la tradicional cocina francesa con una carta sugerente de especialidades regionales al gusto mediterráneo.

Gracias al horno de carbón, el gusto de la brasa está presente en nuestras carnes y pescados.

¡Disfrute de un momento de puro “savoir vivre” francés en el centro de Barcelona!

Presentamos nuestro dossier de convenciones con las diferentes opciones que ofrecemos, tanto para particulares como para empresas.

Cócteles
Menús de trabajo
Menús de gala
Coffee Breaks



COCKTAIL BÀSICO

Frios

Chips de pampadum
Selección de embutidos nacionales
Pincho de tortilla y pan con tomate
Cucharita de salmón ahumado con aceite de vainilla
Mini quiche de atún y verduritas

Calientes

Buñuelos de bacalao
Croquetas de jamón ibérico
Brocheta de pollo con salsa de ostras
Brick de pato con naranja
Chupito de crema de espárragos con queso de cabra

Dulces

Tocinillo de cielo
Bocado de pastel ópera

***Suplementos**

Trufas de parmesano 1,5€
Tabla de quesos nacionales 1,5€
Croquetas de ceps 1,5€
Estación de fideua de carne y setas 1,5€
Cucharita de foie micuit 1,5€

Bodega

Aguas minerales
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Cava Freixenet Vintage (D.O. Penedés)

Precio por persona: 25 €
Con todos los suplementos: 32.5€
8% IVA incluido

COCKTAIL DE GALA

Frios

Chips de plátano con sal de cítricos
Tomate cherry, mozzarella y pesto de albahaca fresca
Estación de surtido de quesos nacionales
Pincho de tortilla española con tomate cherry

Calientes

Tempura de verduras con salsa Romesco
Croquetas de jamón ibérico
Pulpo con patatas en aceite de
Brocheta de pollo marinado al estilo yakitori
Dim sum de verduras con soja

Dulces

Selección de chupitos de pastelería: Tiramisú, mango y crema de nougat y chocolate con frambuesa
Cucharitas de pudding casero con caramelo

***Suplementos**

Trufas de parmesano 1,5€
Tabla de quesos nacionales 1,5€
Croquetas de ceps 1,5€
Estación de fideua de carne y setas 1,5€
Cucharita de foie micuit 1,5€

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino tinto Raimat Abadia (D.O. Costers del Segre)
Vino blanco Ireu (D.O. Penedés)
Cava Freixenet Vintage (D.O. Penedés)

Precio por persona: 30 €
Con todos los suplementos: 37.5€
8% IVA incluido

MENÚ DE TRABAJO 1

Primeros

Ensalada de endivias, roquefort, nueces y aceite de hierbas
Antipasto de bresaola, focaccia y rúcula
Crema de setas con crostones de pan de payes
Pancciotty de berenjena, ricotta y olivada
Wock de verduras, cous-cous y pasta harissa

Segundos

Meloso de ternera, parmentier de moniato y salsa de carne
Pez espada en escabeche, verduras al vapor y aceite de hierbas
Pechuga de pintada con patatas pobres y salsa catalana
Salmón a la brasa, crema de hummus y cipollinis
Rissoto de calabaza, rúcula y parmesano

Postres

Selección de frutas aromatizadas en licor
Puding de café con nata
Sorbete de temporada
Mousse de limón con coulis
Brownie con nueces y mermelada de frutos rojos

Bodega

Agua mineral
Vino tinto Catalonia (D.O. Rioja)
Vino blanco René Barbier (D.O. Penedés)
Café

Precio por persona: 24 €

8% IVA incluido

MENÚ DE TRABAJO 2

Primeros

Ensalada campera con anchoas y vinagreta
Lasaña de carne boloñesa y salsa de Oporto
Sopa de pescado de roca con galets
Focaccia de escalibada y ensalada
Tartar de salmón, alcaparras y torradas

Segundos

Entrecôte a la brasa con pastel de patata y salsa bearnesa
Lubina al horno, carpaccio de fonillo y pastel de polenta
Llenguado a la meunière con patatas al caliu
Confit de pato, peras y manzanas caramelizadas con frutos rojos
Rissotto de setas de temporada, trufa y parmesano

Postres

Mousse de maracuyá con frutas exóticas
Bizcocho al horno con crema inglesa
Selección de frutas aromatizadas
Pastel de almendras con chupito de amareto
Tarta sacher con mermelada de frutas rojas

Bodega

Aguas minerales
Vino tinto Raimat Abadia (D.O. Costers del Segre)
Vino blanco Ireu (D.O. Penedés)
Café

Precio por persona: 29€

8% IVA incluido

***Al escoger alguno de nuestros menús de trabajo, nos pondremos en contacto con usted para escoger los platos previamente.**

MENU DE GALA 1

Aperitivos

Chips de plátano macho con sal de cítricos
Croquetas de jamón ibérico

Primeros

Ensalada de espárragos, espuma de queso de cabra y vinagreta de tomate

O

Ensalada de jamón de pato, alcachofas y pesto rojo

Segundos

Meloso de ternera, patata gratinada y cebollas glaseadas

O

Atún a la brasa en especias, parmentier de celery y verduras de temporada

Postres

Brownie de la casa con mermelada de frutos rojos

O

Selección de frutas aromatizadas

Bodega

Aguas minerales

Vino tinto Raimat Abadía (D. O. Ribera del Duero)

Vino blanco Fray German (D. O. Rueda)

Freixenet Brut Barroco

Café

Precio por persona: 36 €

8% IVA incluido

MENU DE GALA 2

Aperitivos

Chips de pampadum con comino
Croquetas de ceps

Primeros

Esquirlas de bacalao, vinagreta de mostaza violeta y brunoisee de verduras

O

Ensalada de langostinos, chutney de pimientos y vinagreta de mango

Segundos

Solomillo de ternera, picadillo de espinacas e ibérico con reducción de naranja

O

Lubina a la brasa, chutney de tomate y jengibre, puntas de espárragos y aceite de hierbas

Postres

Bizcocho de cerezas con sopa de frutos rojos

O

Tarta ópera con café y chocolate

Bodega

Aguas minerales

Vino tinto Martinez la Cuesta (D. O. Rioja)

Vino blanco Fray German (D. O. Rueda)

Cava Agustí Torelló Brut Nature

Café

Precio por persona: 46 €

8% IVA incluido

***Al escoger alguno de nuestros menús de trabajo, nos pondremos en contacto con usted para escoger los platos previamente.**

SERVICIO DE COFFEE BREAKS Y MERIENDAS

COFFEE BREAK 1

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón y aguas minerales.

Precio por persona: 6 €

8% IVA incluido

COFFEE BREAK 2

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, aguas minerales, pasta de milhojas de chocolate, croissant de mantequilla, minudonuts y muffin de fresa y yogurt.

Precio por persona: 8 €

8% IVA incluido

COFFEE BREAK 3

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, aguas minerales, baguette de jamón serrano, baguette de tortilla francesa y baguette de queso semi

Precio por persona: 8 €

8% IVA incluido



COFFEE BREAK 4

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, aguas minerales, pasta de milhojas de chocolate, croissant de mantequilla, minidonuts, muffin de fresa y yogurt, baguette de jamón serrano, baguette de tortilla francesa, baguette de queso semi.

Precio por persona: 10 €

8% IVA incluido

COFFEE BREAK 5

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, aguas minerales y refrescos. Bocado de multicereales de crema de queso y salmón ahumado, bocado de pan de aceitunas verdes con atún y pimiento del piquillo, bocado de pan con tomate con mozzarella de búfala y tapenade

Precio por persona: 15 €

**Selección de frutas de temporada: Suplemento 2€*

8% IVA incluido



COFFEE BREAK 6

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, aguas minerales y selección de frutas de temporada

Precio por persona: 15 €

8% IVA incluido

COFFEE BREAK 7

(Esta modalidad de Coffe Break és permanente, el personal irá reponiendo las bebidas dentro de la sala .

Duración máxima: 4 horas)

Café, leche, infusiones, zumo de naranja, aguas minerales y refrescos

Precio por persona: 12 €

8% IVA incluido

SALA ARCS	M2	ALTURA	REUNIÓN TEATRO	BANQUETE	COCKTAIL	REUNIÓN “U”	ESCUELA
Exterior y con luz natural	22	3,00	15	14	15	12	8

Disponemos de material audiovisual y de reuniones

MENUS ESPECIALES

MENÚ GASTRONÓMICO DE FOIE Y SALA PRIVADA

ENTRANTES A ESCOGER

Crema de ceps con aceite de trufa negra y chips de tubérculos
**

Carpaccio de bacalao con judías del Ganxet salteadas

SEGUNDOS

A elegir entre una de las especialidades con Foie:

Huevos de Calaf con foie polê y puré de parmentier de castañas

Canelón de pato con foie y ciruelas al aroma de Chartreuse

Foie micuit con manzana e higos y reducción de Pedro Ximénez

Terrina de foie de oca

Solomillo rossini de buey (suplemento 7 euros)

POSTRE A ESCOGER

Fondant de chocolate con vainilla
**

Helado de foie con torrija de pan de frutas

BODEGA

Aguas minerales

Varietades vínicas a escoger:

Vino Blanco "Blanc Tranquille" Torelló DO Penedés
**

Vino Tinto Raimat Abadía 2007 DO Costers del Segre
**

Vino dulce Aureus Sauternes AOC Sauternes (suplemento 5 euros)

45€/Persona

(Sala privada de 4 a 15 personas) Previa Reserva

MENÚ FONDUE

Aperitivo

Pizarra de patés

La Fondue de quesos

Sorbete de mandarina
y cava

Botella de Premium

Bordeux

Café

19,95€/persona

MENÚ BOURGIGNONE

Ensalada niçoise con mini
verduritas y vinagreta de

mostaza antigua

Fondue bourgignone, sus salsas
y guarniciones

Coulant de chocolate con
confitura de frutos rojos

Botella de Premium Bordeaux

24€/persona

Carta de temporada, menú
gastronómico semanal a 17€ y
Fin de semana 21€

Adaptado a discapacitados

Equipos audiovisuales

Wifi área gratuita

Espacio exterior habilitado para
fumadores

Parking recomendado

Posibilidad de contratar música en vivo



RESTAURANTE BRASSERIE DU GOTHIQUE

Hotel Catalonia Catedral

c/ Arcs nº 10

HORARIOS

Restaurante: 13.00-16.00h y 20.00-23.00h

Bar cocteleria: 10.30-24.00 h

Para más información:

Relaciones Públicas: Elisa Pérez Casanova

www.brasserie-gothique.com

reservas@brasserie-gothique.com

www.facebook.com/brasseriegouthique

