



H O T E L CASA FUSTER

★ ★ ★ ★ ★ G.L.

MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK
BARCELONA

10%^{}**
Descuento oferta
venta anticipada

15%^{*}**
Descuento oferta
no reembolsable

Especial **FIN DE AÑO 2018** en Barcelona

BARCELONA



Oferta Gala de Nochevieja 2018 Espectáculo Modernista

1 NOCHE + CENA DE GALA DE FIN DE AÑO
Para dos personas

La oferta para 2 personas incluye:

- * Alojamiento y Desayuno Buffet
- * Gran Cena de **Gala Fin de Año**
- * Atenciones de Bienvenida
- * Fiesta Cotillón & Música Dj hasta las 4:00 h. de la madrugada en el Café Vienés con 1/2 botella de Champagne Moët & Chandon Brut Imperial, chocolate caliente, churros, melindros y brochetas de fruta

CONDICIONES

Precios por habitación doble:

En habitación Deluxe.....**980,00** € IVA Incl.
 En habitación Superior.....**1.035,00** € IVA Incl.
 En habitación Junior Sui.....**1.100,00** € IVA Incl.

Consultar Precio de Noches extra en cada tipo de habitación

Suplementos:

Spto. 3ª pax adulto (todo el paquete 1 nt).....**460,00** € IVA Incl.
 *Niños (0-12 años) con menú infantil.....**GRATIS**

Spto. 3ª pax adulto (Hbt. Superior + Gala)

Solo posible 1 niño por habitación
 Gratuidad aplicable a 1 niño por cada 2 adultos de pago compartiendo hbt. Spto. 3ª pax adulto ocupando hbt. con 2 adultos de pago.

Servicio de Guardería bajo petición
 Tasas locales no incluidas en precios

****OFERTA 10%** Descuento para reservas realizadas hasta el 2/Dic. Plazas limitadas.

*****OFERTA No reembolsable 15%** descuento. No acumulable a otras promociones. Plazas limitadas.

www.hotelescenter.com

HOTEL CIUDAD
HB/04219

Passeig de Gràcia, 132 • 08008 BARCELONA

Tel. +34 932 553 000 • Fax +34 932 553 002 • reservas@hotelcasafuster.com • reservas@hotelescenter.com





H O T E L
CASA FUSTER

★ ★ ★ ★ ★ G.L.

MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK
BARCELONA



Especial FIN DE AÑO 2018 en Barcelona

Menú de Gala del 31 de Diciembre de 2018

Tartiflette de Patata amb Creme Fraiche i Esfera de Caviar
Tartiflette de Patata con Creme Fraiche y Esfera de Caviar
Tartiflette of Potatoes with Crème Fraiche and Caviar Sphere
 Crema de Carxofes del Prat amb Pernil Ibèric i Perles d'Oli d'Oliva
Crema de Alcachofas del Prat con Jamón Ibérico y Perlas de Aceite de Oliva
Prat's Artichokes Cream with Iberian Ham and Olive Oil Pearls
 Cloïsses en Gelatina de Vermut de Reus amb Crema de Salsa Espinaler i Cruixent de Patata
Almejas en Gelatina de Vermut de Reus con Crema de Salsa Espinaler y Crujiente de Patata
Clams in Reus's Vermouth Jelly with Spicy Sauce "Espinaler" and Potato Crisp
 Tatin de Foie, Ceps i Poma
Tatin de Foie, Ceps y Manzana
Foie Tatin, Fungi and Apple
 Champagne Moët & Chandon Rosé

MENÚ

Amanida de Tàrtar de Llamàntol, Olives Negres Deshidratades, Tirabecs i Ous de Guatlla a Baixa Temperatura
Ensalada de Tartar de Bogavante, Olivas Negras Deshidratadas, Tirabeques y Huevos de Codorniz a Baja Temperatura
Lobster Tartar Salad, Dehydrated Black Olives, Green Beans and Low Temperature Quail Eggs
 La Romana, D.O. Penedès

Caneló de Celebració amb Foie i Trufa Negra, Cansalada Cruixent i "Trinxat de la Cerdanya"
Canelón de Celebración con Foie y Trufa Negra, Panceta Crujiente y "Trinxat de la Cerdanya"
Celebration Cannelloni with Foie, Truffle, Crispy Bacon and "Trinxat de la Cerdanya" Sautéed Cauliflower Puree
 Perelada Finca Espolla, D.O. Empordà

Rap Rostit al "Beurre Blanc" de Fruits Secs damunt de Terrina de Ratatulle i Cremós de Tapenade
Rape Asado al "Beurre Blanc" de Frutos Secos sobre Terrina de Ratatulle y Cremoso de Tapenade
Roasted Monk Fish in Dry Fruits Butter, Ratatulle and Creamy Tapenade
 Chablis 1er Cru Vauilgnot, Domaine Luis Moreau

Garrí Confitat amb Gamba, Lingot Cremós de Patata Trufada, a l'Estil "Mar i Muntanya"
Cochinillo Confitado con Gamba, Lingote Cremoso de Patata Trufada, al Estilo "Mar y Montaña"
Piglet Confit with Prawns, Creamy Truffled Potato Ingot
 Destí, D.O.Q. Priorat

Macaro de Ganache de Xocolata i Crema de Festucs amb Galeta de Grand Marnier
Macaron de Ganache de Chocolate y Crema de Pistachos con Galleta de Grand Marnier
Chocolate Ganache Macaron and Pistachio Cream with Grand Marnier Biscuit
 Sauternes Château Violet-Lamothe

Crema de "Mató de Montserrat" amb Brescal de Mel Natural i Pinyons Garrapinyats
Crema de "Mató de Montserrat" con Panal de Miel Natural y Piñones Garrapiñados
Cream of "Mató de Montserrat" Cottage Cheese with Natural Honeycomb and Caramel-Coated Pine Nuts
 Garnatxa de l'Empordà

Raïm de la Sort a la Terrassa "Mirador del Paseig"
Uvas de la Suerte en la Terraza "Mirador del Paseo"
Lucky Grapes on the Rooftop "Mirador del Paseo"
 Cava Gran Claustro, D.O. Cava

Preu per persona **325,00€** 10% IVA inclòs | Precio por persona **325,00€** 10% IVA incluido | Price per person **325,00€** VAT included

Inclou: Sopar de Gala, Cotilló & Música DJ fins a les 04:00 hrs. de la matinada al Cafè Vienès amb 1/2 ampolla de *Champagne Moët & Chandon Brut Imperial* per persona, xocolata calenta, xurros, melindros i broquetes de fruita.

Incluye: Incluye Cena de Gala, Cotillón & Música DJ hasta las 04:00 hrs. de la madrugada en el Cafè Vienès con 1/2 botella de *Champagne Moët & Chandon Brut Imperial* por persona, chocolate caliente, churros, melindros y brochetas de fruta

Includes: Gala dinner, new year's eve party & DJ until 04:00 hrs. at Cafè Vienès with 1/2 bottle of *Champagne Moët & Chandon Brut Imperial* per person, hot chocolate, "churros" fritter, sponge finger and fruit skewer

CONDICIONES

- **Incluye:** Sorteos y premios. • **Menú Infantil** para niños de 0 hasta 12 años, gratuito*
- **Obligatoriedad Etiqueta** traje para los señores y vestido de noche para las señoras • Todas las **reservas** se garantizarán mediante tarjeta de crédito o prepagado • **Política cancelaciones:** Gastos del 50% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas del 10 al 16/Dic incluido. Gastos del 100% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas el 17/Dic en adelante y no presentaciones 100% gastos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS • Tel. **932 553 000** • Fax. **932 553 002**
 CENTRAL DE RESERVAS **902 202 345** • reservas@hotelescenter.com

Hoteles Center le brinda la posibilidad de disfrutar de estancias y Cena de Gala de Fin de Año en nuestros Hoteles de:

BADAJOS • GRANADA • CÓRDOBA • SEVILLA • VALENCIA