



**Estimados sres**

Queremos agradecerles su interés por el **Hotel Urban**, y esperamos que disfruten de la **Colección de Arte** que tenemos a su disposición expuesta en nuestros salones.

En este **Hotel 5 Estrellas Gran Lujo**, ponemos a su disposición el celebrar su evento en un edificio con vocación de ser un punto de referencia en el **Nuevo Orden Clásico**. Cada estancia de éste tiene unos **materiales nobles** los cuales siguen un criterio claro por **diseño** de estar allí. Desde la **entrada** del edificio hasta los salones recogen un lenguaje claro basado en elementos **Simbólicos** y **expresionistas comunes** a la arquitectura histórica de los años 30.

Con una **Cocina Mediterránea**, respetando y potenciando las **calidades organolépticas** de los **productos** de nuestra tierra y los sabores tradicionales conjugados con **técnicas modernas**, y un **servicio profesional**, joven y personalizado.

**Espacio Único**, **Cocina Contemporánea** y un **Servicio Profesional y Cualificado**, se unen para ofrecerle la opción de realizar su **Celebración**.

**Cuidamos el detalle** para hacerles sentir de forma especial. Queremos contribuir para que disfruten de un día inolvidable, el **Día de su Enlace**.

Su Boda será **Exclusiva** ya que en el Hotel Urban, sólo realizamos una al día, por lo que ponemos a su disposición Nuestros Salones y su Personal para celebrar su Enlace.

Si desean **habitaciones** para sus invitados, le ofrecemos un **precio especial**.  
Consúltenos.

## **Menú 1 *Invierno* Khemer**

Fino

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cervezas

Refrescos

Aguas minerales

Zumos de Frutas

### **Aperitivo**

Chips de Vegetales con Sal de Paprika

Tartar de Salmón Noruego con Piña y Genjibre

Brocheta de Tomate Cherry con Mozzarella y albahaca

Cecina con Foie

Bocaditos de Atún

Bogavante con Mango

Sushis y makis variados

Embutidos Catalanes con Pan & Tomate

❧❧❧❧❧❧❧❧

Calamarcitos Envueltos en Bacon

Canelones Fritos con Sobrasada

Tempura de Verduras con Romesco

Papas con Mojo Picón

Secreto con Migas

Pollo Satay

Tacos de Queso de Cabra Empanados

## **Menú 1 *Invierno* Kheme**

Consomé de Faisán con Verduritas



Lomo de Besugo con Alboronia de Verduras



Pintada Rellena con Quinoa Real y Jugo de Asado



Espuma de Mora con Helado de Nata



Texturas de Chocolate



Café de Colombia Natural  
Mignardises



Con Class, Bodega Sitios de Bodega, D.O. Rueda

Viña Salceda , Bodega Chivite, D.O. C. Rioja

Perelada Brut Nature, Bodegas Perelada , D.O. Cava

**PVP : 95€ ( 7 % IVA No Incluido )**

## **Menú 2 *Invierno* Khemer**

Fino

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cervezas

Refrescos

Aguas minerales

Zumos de Frutas

### **Aperitivo**

Verduritas Encurtidas

Chupito de Bloody Mary

Arenques con Guacamole y Pasta Crujiente

Cogollos con Atún Marinado

Embutidos Ibéricos con Pan & Tomate

Ensalada de Hinojo con Salmón Noruego

Sushis y Makis del Glass

Pincho de Atún Marinado

Melón con Jamón Ibérico Templado

👉👉👉👉👉👉👉👉

Buñuelos de Bacalao con Salsa Suave de Tomate

Grisinis con Panceta Ibérica

Pulpo con Patata Asada

Hojaldre con Tomate, Calabacín y Queso

Patatas Fritas con Bacon

Bombas de Plátano con Pimiento del Piquillo

Croquetas de Bacalao

Costillitas de Conejo Provenzal

Guindara con Vinagre de Jerez

## **Menú 2 *Invierno* Khemer**

Consomé de Gambas y Tartar de Pescado



Ensalada de Brotes con Foie y Pedro Ximénez



Solomillo de Ibérico con Migas y Mostaza Suave



Espuma de Mojito



Dúo de Chocolate, Crunch y Café



Café de Colombia Natural  
Mignardises



Palacio de Menade Verdejo 05, Bodega Sitios de Bodega, D.O. Rueda

La Planta, Bodega Arzuaga, D.O. Ribera del Duero

L'Hereu Raventos, Bodega Raventos I Blanc, D.O. Cava

**PVP 100 € ( 7% IVA No Incluido )**

## **Menú 3 *Invierno* Khemer**

Fino

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cervezas

Refrescos

Aguas minerales

Zumos de Frutas

### **Aperitivo**

Pizzeta de Anchoas con Tomate

Bresaola con Mozzarella de Búfala

Atún de Almadraba Marinado con Salsa de Soja

Cecina con Foie

Sashimi de Atún Rojo con Wasabi

Endivias con Mahonesa de Soja

Grisinis con Panceta Ibérica

Ama-Ebi Tropical

Crudites con Espuma de Cabrales

👉👉👉👉👉👉👉👉

Cangrejos Fritos

Patatas Fritas con Bacon

Croquetas de Boletus

Bombas de Plátano con Pimiento del Piquillo

Chupa-Chups de Codorniz

Pulpo con Patata Asada

Costillas de Conejo Provenzal

## **Menú 3 *Invierno* Khemer**

Crema de Calabaza y Aceite de Sésamo



Merluza con Alga Codium



Solomillo de Vacuno con Ravioli de Calabacín y Salsa de Oporto



Espuma de Pasión con Helado de Cúrcuma



Tarta Sacher con Salsa de Chocolate Blanco y Yogurt



Café de Colombia Natural  
Mignardises



Raimat Casal, Bodega Raimat, D.O. Costers del Segre

Hacienda Grimón , Bodega Hacienda Grimón, D.O.C. Rioja

Juve & Camps Cinta Púrpura, Bodega Juve & Camps , D.O. Cava

**PVP:105 € ( 7 % IVA No Incluido )**

## **Menú 4 *Invierno* Khemer**

Fino

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cervezas

Refrescos

Aguas minerales

Zumos de Frutas

### **Aperitivo**

Gamba Dulce con Papaya

Crudites con Espuma de Cabrales

Carpaccio de Salmón con Piña

Canelones Fritos con Sobrasada

Tataki de Solomillo Ibérico con Mostaza

Cogollos con Atún Marinado

Anchoas con Emulsión de Dátiles

Niguri de Langostinos

Melón con Jamón Ibérico Templado

Ceviche de Mero con Guacamole y Pasta Crujiente

👉👉👉👉👉👉👉👉

Berenjenas Fritas

Cochinillo Crujiente

Pincho de Langostino

Brocheta de Solomillo con Salsa de Oporto

Buñuelos de Bacalao con Salsa Suave de Tomate

Canelones Fritos con Morcilla de Las Navas

Croquetas de Boletus

Pulpo a la Gallega

## **Menú 4 *Invierno* Khemer**

Gambas de Nueva Caledonia y Su Caldo



Lubina con Almejas



Lomo de Cordero Asado en Su Jugo con Cebollitas



Espuma Queso con Sorbete de Manzana Verde



Frutas Naturales con Yogurt Ecológico



Café de Colombia Natural  
Mignardises



Gran Feudo Blanco Chardonnay, Bod. Chivite, D.O. Navarra

Viña Alcorta Cza, Bod. Juan Alcorta, D.O.C. Rioja

Cava Raimat Brut, Bodegas Raimat, D.O. Cava

**PVP:120€ 7% IVA No Incluido**

## **Menú 5 *Invierno* Khemer**

Fino

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cervezas

Refrescos

Aguas minerales

Zumos de Frutas

### **Aperitivo**

Sushis y Makis Variados

Ensalada de Hinojo y Salmón

Vieiras en Escabeche

Sandwich Integral de Trufa y Mozzarella

Ama-Ebi Tropical

Tataki de Solomillo Ibérico con Mostaza

Niguri de Langostinos

Guindara en Vinagre de Jerez con Aguacate

Envuelto de Anchoas con Queso

㉫㉫㉫㉫㉫㉫㉫㉫

Brocheta de Lomo de Ternera con Salsa Cabernet

Tempura de Bacalao con Pimientos del Piquillo

Cangrejos Fritos

Saté de Ibéricos

Croquetas de Boletus

Palos de Berenjena Frita

Calamarcitos Envueltos en Bacon

Chupa Chups de Codorniz al Genjibre

Papas Revolconas

Langostinos Asados con Salsa Teriyaki

## **Menú 5 *Invierno* Khemer**

Cintas de Verduras con Langostinos



Lomo de Rape con Setas de Temporada



Cochinillo Crujiente con Patata Revolcona



Sopa de Mango con Helado de Wasabi



Brownie con Salsa de Vainilla



Café de Colombia Natural  
Mignardises



Perfum de Vi Blanc, D.O. Penedés

Azpilicueta Ars Vinum Reserva, Bodega Azpilicueta, D.O.C. Rioja

Anne de Codorniu Brut Nature, Bodega Codorniu, D.O. Cava

**PVP: 130€ IVA No Incluido**

## **Menú 6 Invierno Khemer**

Fino  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Cervezas  
Refrescos  
Aguas minerales  
Zumos de Frutas

### **Aperitivo**

Chupa Chups de Sobrasada y Miel  
Surtido de Embutido Ibérico con Pan & Tomate  
Carpaccio de Solomillo con Queso Manchego  
Chips de Vegetales con Sal de PAprika  
Tartar de Bacalao con Aceite de Empetrell  
Anchoas con Emulsión de Dátiles  
Tempura de Bacalao con Pimientos del Piquillo  
Virutas de Foie Fresco con Reducción de Olivares

👉👉👉👉👉👉👉👉

Tempura de Verduras con Romesco  
Canelones Fritos de Perdiz  
Croquetas de Boletus Edulis  
Pincho de Ibérico con Gachas  
Calamarcitos Envueltos en Bacon  
Cangrejos Fritos  
Langostinos con Pan Especiado  
Pulpo con Aceite de Pimentón  
Secreto con Migas

## **Menú 6 *Invierno* Khemer**

Cola de Bogavante en Tempura con Brotes de Soja



Rodaballo con Algas Marinas



Lomo de Venado con Cus Cus de Verduritas



Espuma de Mango con Helado de Coco



Saquito de Chocolate, Toffee, y Limón con Trufa



Café de Colombia Natural  
Mignardises



Palacio de Menade Sauvignon Blanc, D.O. Rueda  
Quinta de Tarsus Ars Vinum, D.O. Ribera del Duero  
Champagne Veuve Cliquot Rosé, A.O.C. Champagne  
Aguas Minerales

**PVP 150€ IVA No Incluido**

# LISTA DE PRECIOS

\* **2 horas de Barra Libre**: 20 Euros + 7% de IVA.

Discoteca: 750 Euros + 16% de IVA.

\* Disponemos de una **Barra Especial** con Servicio de **Champagne** con un coste de 35 Euros + 7 % IVA.

La Discoteca es un Servicio Conjunto a la Barra Libre.

\* **Prueba de Menú para 6 personas**.

(Mínimo 120 asistentes Garantizados)

\* **Prueba de Menú para 4 personas** para un número de asistentes inferior a 120 hasta 75 de mínimo.

\* **Decoración Urban Incluida** en el Precio.

\* **Impresión de Menús Incluida** en el Precio.

\* Disponibilidad de **Parking** para los Novios y Familiares Cercanos (5 Plazas).

\* Obsequio de la **Suite Nupcial** la Noche de Bodas (Mínimo 75 pax Garantizados).

- Regalo de bodas, un **Fin de Semana** en nuestro HOTEL CLARIS \*\*\*\*\* GRAN LUXE de Barcelona, donde podrá disfrutar de un Museo Egipcio dentro de nuestro mismo Hotel. (Mínimo 75 pax Garantizados).
- También podrá elegir la opción de disfrutar de un fin de Semana en nuestro Hotel de Londres o Paris.

Todos los menús pueden ser modificados a gusto del cliente con las combinaciones que crea más oportunas.

Podemos **crear platos nuevos** o modificar los actuales.

Consulte nuestra **Bodega de Vinos** por si tuviera predilección por otro tipo de vino. Las Añadas de los vinos podrían variar. La tarta se servirá individual y se podrá elegir cortar por los novios. La duración del Cóctel que va incluido en los menús, es de 30 minutos Aproximadamente.