

Menú Nochebuena

Aperitivo

Taco de foie micuit sobre tosta de pan de especias,
mermelada de higo y flor de sal

Entrante

Steak tartar de ternera madurada,
pan de brioche a la plancha y brotes

Pescado

Corvina a la parrilla, berenjena ahumada,
kimchi y creme fresh

Carne

Taco de cochinito cocido a baja temperatura,
manzanas en texturas y reducción de sus jugos

Postre

Tartaleta de mousse de chocolate,
naranja confitada y helado de mandarina

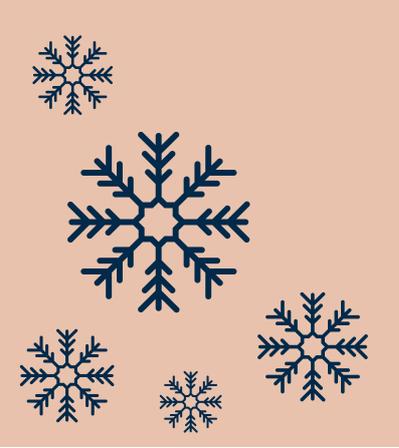
Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Agua

Vino blanco Indispensable
Vino tinto Gr-65 Montsant
Cava Stars Brut Nature
Café e Infusiones



65€

Precio por persona

IVA incluido



Gran Hotel
Havana

BARCELONA ★★★★★

Inspired by the city

Menú Navidad

Aperitivo

Tartar de salmón ahumado, crema fresca,
manzana ácida y huevas de trucha

Entrante

Escudella con galets
Carn d'olla

Pescado

Lubina salvaje, mini verduritas al vapor y
salsa ligera de azafrán

Carne

Entrecote de vaca madurado, piquillos asados y
lingote de patata confitado

Postre

Cremoso de limón, crumble de almendra y
sorbete de maracuyá

Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Bodega

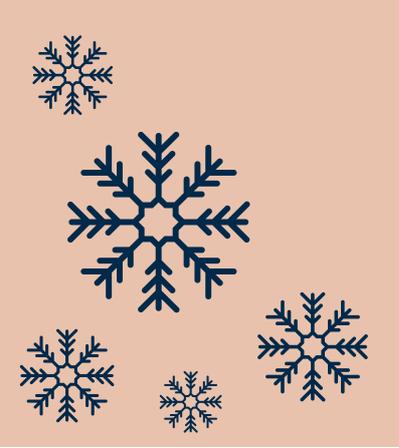
Agua

Vino blanco Indispensable
Vino tinto Gr-65 Montsant
Cava Stars Brut Nature
Café e Infusiones

70€

Precio por persona

IVA incluido



Menú Infantil Navidad

Aperitivo

Croquetas de pollo
Tequeños rellenos de queso

Menú Degustación

Escudella con galets
Carn d'olla
Contra muslos de pollo deshuesados rebozados con panko Y
patatas fritas rusticas y salsa barbacoa

Postre

Gofre tibio, helado de chocolate y
vainilla, sirope de chocolate y lacasitos

Petits Fours

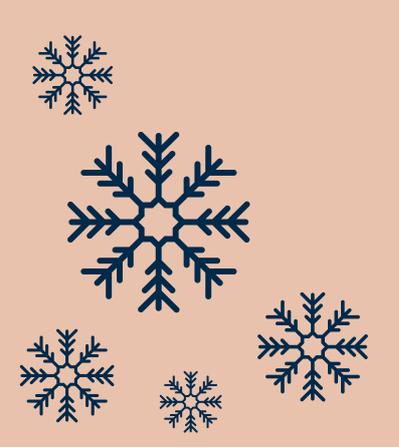
Surtido de turrone y neulas

Agua, Refrescos

28€

Precio por persona

IVA incluido



Menú San Esteban

Aperitivo

Tartar de bacalao desalado, esfera de oliva y tomate seco confitado

Entrante

Canelones de San Esteban

Pescado

Merluza de pincho confitada, veluté de estragón, yema ahumada emulsionada, nabos, kimchi y brotes

Carnes

Carrillera de cerdo ibérico, cremoso de boniato y tupinambo y su salsa

Postre

Tatin de manzana caramelizada y helado de vainilla

Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Bodega

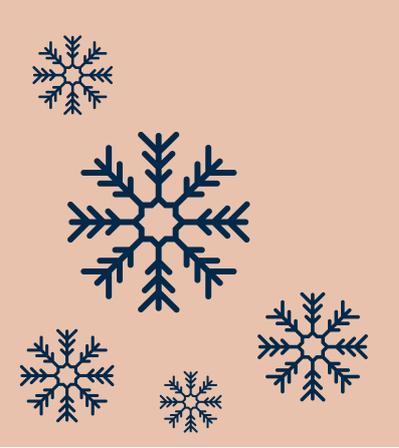
Agua

Vino blanco Indispensable

Vino tinto Gr-65 Montsant

Cava Stars Brut Nature

Café e Infusiones



58€

Precio por persona

IVA incluido

Menú Infantil San Esteban

Aperitivo

Croquetas de pollo
Tequeños rellenos de queso

Menú Degustación

Canelones de San Esteban
Contra muslos de pollo deshuesados rebozados con panko Y
patatas fritas rusticas, huevo frito y salsa barbacoa

Postre

Gofre tibio, helado de chocolate y
vainilla, sirope de chocolate y lacasitos

Petits Fours

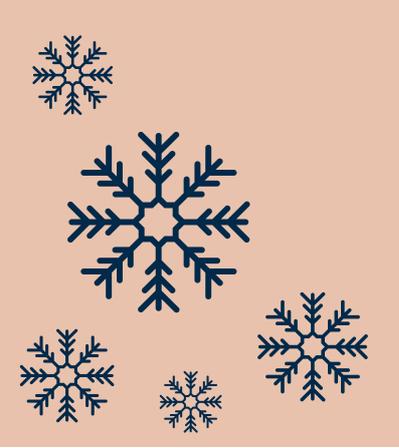
Surtido de turrone y neulas

Agua, Refrescos

28€

Precio por persona

IVA incluido



Menú Noche Vieja

Aperitivo

Salpicón de bogavante
Alcachofas confitadas, yema de huevo trufada y jamón

Entrante

Vieras en suquet de gambas y coco, aji amarillo y salsifíes confitados

Pescado

Rodaballo al horno, jugo intenso de sus espinas y estofado de ceps

Carnes

Lingote crujiente de cordero deshuesado, su salsa y coca de hojaldre de queso de cabra, tomate seco y calabacín

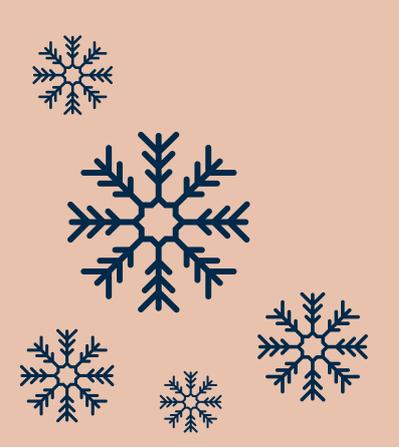
Postre

Cremoso de chocolate blanco y pimienta rosa,
rocas crujientes de pistacho, helado coco y pistachos rotos

Petits Fours

Surtido de turrónes y neulas

Bodega



Agua
Vino blanco Cigonyes
Vino tinto 5 Finques
Cava Privat Brut Nature
Café e Infusiones

80€

Precio por persona

IVA incluido

Menú 1 Enero

Aperitivo

Ventresca de atún en escabeche

Entrante

Coca de pies de cerdo deshuesados, escarola,
tomates en semi conserva y cítricos

Pescado

Bacalao a baja temperatura, espuma caliente de espárragos verdes y
bimi salteados al ajillo

Carno

Confit de pato deshuesado, mil hojas de boniatos,
salsa de rostit, frambuesas y arándanos

Postre

Tatin de pera caramelizada y helado de canela

Petits Fours

Surtido de turrones y neulas

Bodega

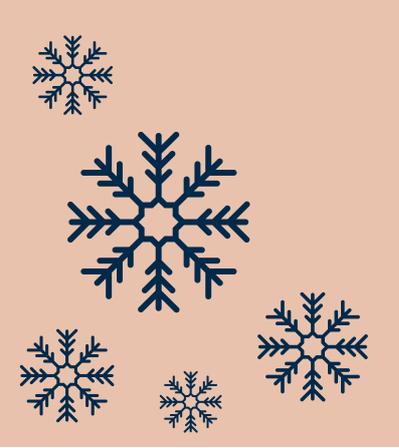
Agua

Vino blanco Indispensable

Vino tinto Gr-65 Montsant

Cava Stars Brut Nature

Café e Infusiones



45€

Precio por persona

IVA incluido

Menú de Reyes

Aperitivo

Esqueixada de atún aleta amarilla marinado

Entrante

Burrata cremosa, tomates cherry confitados, olivada, alcaparrones y cebolla frita crujiente

Pescado

Trucha asalmonada al horno, hinojo confitado y glaseado y dashi texturizado

Carne

Farcellet crujiente de codillos de cerdo desmigado, puré rústico de patatas al romero y salsa intensa de vino tinto

Postre

Roscón de reyes

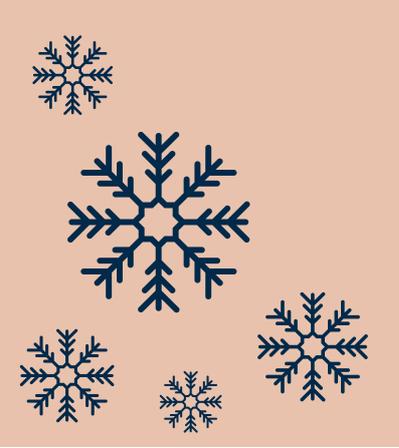
Petits Fours

Surtido de turrónes y neulas

Bodega

Agua

Vino blanco Indispensable
Vino tinto Gr-65 Montsant
Cava Stars Brut Nature
Café e Infusiones



45€

Precio por persona

IVA incluido

Menú Infantil Navidades

24 y 31 de Diciembre
1 y 6 de Enero

Aperitivo

Croquetas de pollo
Tequeños rellenos de queso

Menú Degustación

Contra muslos de pollo deshuesados rebozados con panko Y
patatas fritas rusticas, huevo frito y salsa barbacoa

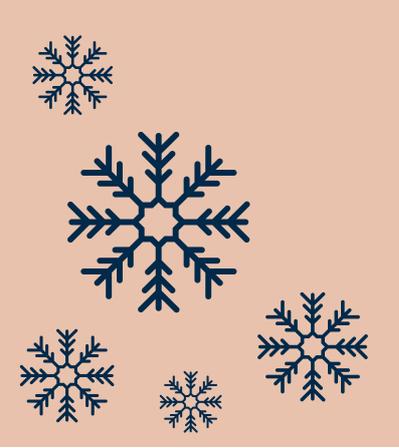
Postre

Gofre tibio, helado de chocolate y
vainilla, sirope de chocolate y lacasitos

Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Agua, Refrescos



25€

Precio por persona

IVA incluido

Menú Vegetariano y Vegano

Opción 1

Aperitivo

Crema de remolachas y pistachos

Entrante

Canelón de alcachofas confitadas, berenjenas, tomate y brotes

Primero

Estofado de tofu en salsa thai de coco,
curri rojo y crema de cacahuets

Segundo

Mil hojas de boniatos asados, shitakes confitados y piquillos

Postre

Fondant de chocolate vegano

Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Agua
Vino blanco Indispensable
Vino tinto Gr-65 Montsant
Cava Stars Brut Nature
Café e Infusiones

45€

Precio por persona

IVA incluido

Menú Vegetariano y Vegano

Opción 2

Aperitivo

Rostit de patatas y salsa de tomate "brava"

Entrante

Crema de lentejas al curri, tofu salteado y wakame

Primero

Estofado de edamames, espárragos y alcachofas

Segundo

Lingote de guisantes y garbanzos especiados, salsa de tomate

Postre

Piña caramelizada, tapioca de coco y sorbete de mandarina

Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Agua

Vino blanco Indispensable

Vino tinto Gr-65 Montsant

Cava Stars Brut Nature

Café e Infusiones

45€

Precio por persona

IVA incluido