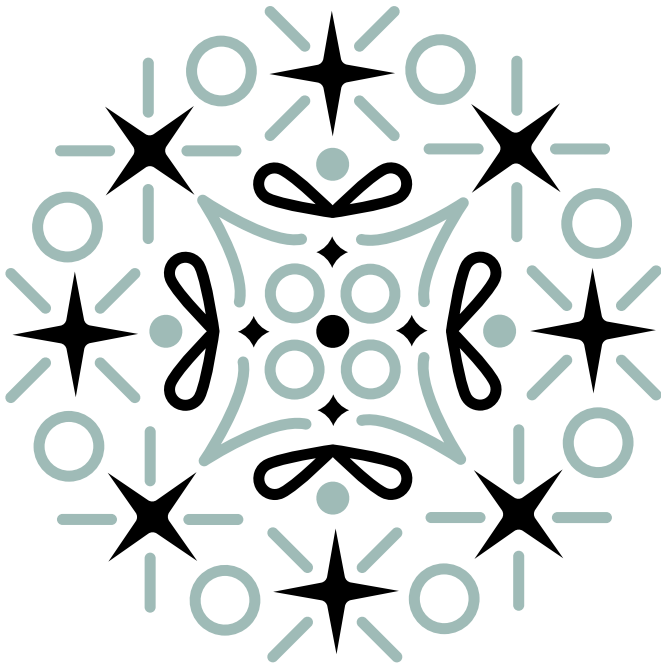


MENÚS NAVIDAD

DISFRUTEMOS DE UNA COMIDA ÚNICA Y BRINDEMOS



BECAUSE THE BEST IS YET TO COME

CHRISTMAS MENUS 2022/23

DERBY

4th HOTEL

BIENVENIDO/ CONDICIONES PARA EMPRESAS

BENVINGUT/ CONDICIONS PER A EMPRESSES

ESP Hotel Derby 4* Barcelona

Este exquisito hotel de 4 estrellas ofrece un entorno elegante y tranquilo junto a la Diagonal de Barcelona, en el barrio de Les Corts, en plena área comercial y de negocios de la ciudad. Sus instalaciones combinan modernidad y confort con una original colección de pintura contemporánea que se exhibe en los rincones más sorprendentes.

Por su tranquila ubicación en una calle casi peatonal y su excelente conexión con el resto de la ciudad, el Hotel Derby es una excelente elección para celebrar su almuerzo o cena de Navidad.

La Noche

Todos nuestros menús son para un mínimo de 20 personas. El servicio se ofrecerá sentado. Duración del Servicio 1 hora 30 minutos. Opción de ampliación de la duración del evento en 30 minutos (personal de servicio y bebida), tendrá un coste adicional de 6,00€ + IVA por persona.

Los menús GALA, tendrán una duración de 2h y se requiere un mínimo de 25 personas. Se requiere la elección previa del menú con una semana de antelación al evento. Todo el grupo deberá elegir el mismo, primero, segundo, postre y vino. Precios IVA 10% NO incluido. Confirmación final de número de comensales máximo con 72 horas antes del evento.

CAT Hotel Derby 4* Barcelona

Aquest exquisit hotel de 4 estrelles ofereix un entorn elegant i tranquil al costat de la Diagonal de Barcelona, al barri de Les Corts, en plena àrea comercial i de negocis de la ciutat. Les seves instal·lacions combinen modernitat i confort amb una original col·lecció de pintura contemporània que s'exhibeix en els racons més sorprenents.

Per la seva ubicació tranquil·la en un carrer gairebé de vianants i la seva excel·lent connexió amb la resta de la ciutat, l'Hotel Derby és un lloc ideal per celebrar el seu dinar o sopar de Nadal.

La Nit

Tots els nostres menús són per un mínim de 20 persones. El servei serà assegut. Durada del servei, 1 hora i 30 minuts. Opció per ampliar la durada del servei en 30 minuts (personal de servei i beguda), tindrà un cost de 6,00€+IVA per persona.

Els menús GALA tindran una durada de 2h i es requereix un mínim de 25 persones. Es requereix l'elecció prèvia del menú amb una setmana d'antelació a l'esdeveniment. Tot el grup haurà d'escollir el mateix primer, segon, postres i vi. Preus IVA 10% NO Inclòs. Es requereix la confirmació final del nombre de comensals màxim 72 hores abans de l'esdeveniment.

MENÚ MIRRA



53€

Ensalada Niçoise (huevo duro, anchoa, tomate, lechuga)
Amanida Niçoise (ou dur, anxova, tomàquet i enciam)

o
Crema de espinacas con daditos de queso fresco
Crema d'espínacs amb dauets de formatge fresc

o
Pancerotti de ricota y espinacas a la crema de pomodoro y orégano

Pancerotti de ricota i espínacs a la crema de pomodoro i orenga

o
Merluza con salteado de verduras crujientes
Lluç saltejat amb verdures cruixents

o
Lomo de cerdo rustido con salteado de setas
Llom de porc rostít amb saltejat de bolets

o
Terrina de ternera, puré rústico de patatas y jugo de cocción
Terrina de vedella, puré rústic de patates i suc de cocció

o
Ensalada de frutas de temporada
Amanida de fruites de temporada

o
Tarta de queso y fresas
Pastís de formatge i maduixes

o
Brownie de chocolate con crema de vainilla
Brownie de xocolata amb crema de vainilla

o
Aguas Minerales Aigües minerals
Vino Blanco D.O. Vi Blanc D.O.
Vino tinto D.O. Vi Negre D.O.
Café o infusión Cafè o Infusió

MENÚ RUDOLF



55€

Milhojas de bacalao y tomate fresco y albahaca
Milfulls de bacallà i tomàquet fresc amb alfàbrega

o
Tallarines con verduras y olivas arbequinas
Tallarines amb verdures i arbequines

o
Crema de trigueros con samfaina de verduras y esencia de tomillo
Crema d'espàrrecs de marge amb samfaina de verdures i essència de farigola

o
Suprema de salmón con patata parisina y crema de eneldo
Suprema de salmó amb patata parisina i crema d'anet

o
Filete de cerdo con mostaza dulce y patata fondant
Filet de porc amb mostassa dolça i patata fondant

o
Salteado de ternera y verduras wok
Saltejat de vedella i verdures al wok

o
Tiramisú con salsa de café y cacao amargo
Tiramisú amb salsa de cafè i cacau amarg

o
Macedonia de frutas de temporada con reducción de naranja
Macedònia de fruites amb reducció de taronja

o
Sorbete de mandarina y menta fresca
Sorbet de mandarina i menta fresca

o
Aguas Minerales Aigües minerals
Vino Blanco D.O. Vi Blanc D.O.
Vino tinto D.O. Vi Negre D.O.
Café o infusión Cafè o Infusió

MENÚ MUÉRDAGO



58€

Parrillada de verduras con queso de cabra gratinado
Graellada de verdures amb formatge de cabra gratinat

o

Ensalada de rúcula y queso manchego al romero
Amanida de ruca i formatge manxec al romaní

o

Crema de calabaza con crujiente de ibérico
Crema de carbassa amb cruixent d'ibèric

Dorada al grill con parmentier de patata y reducción de merlot
Orada al grill amb parmentier de patata i reducció de merlot

o

Jarrete de ternera con setas en su jugo
Jarret de vedella amb bolets i el seu suc

o

Confit de pato con pera caramelizada y reducción de cítricos
Confit d'ànec amb pera caramelitzada i reducció de cítrics

Brocheta de frutas sobre crema inglesa
Broqueta de fruites sobre crema anglesa

o

Bocadito de Sacher
Tastet de Sacher

o

Helado de avellanas praliné
Gelats d'avellanes praliné

Agua Mineral Aigües minerals
Vino Blanco D.O. Vi Blanc D.O.
Vino tinto D.O. Vi Negre D.O.
Café o infusión Cafè o Infusió

MENÚ DELUXE CASCANUECES



60€

Tartar de tomate, gamba y su esencia
Tartar de tomàquet, gamba i la seva essència

o

Ensalada de salmón ahumado, frutas y vinagreta de cítricos
Amanida de salmó fumat, fruites i vinagreta de cítrics

o

Tartar de atún y guacamole con brotes verdes
Tartar de tonyina i guacamole amb brots verds

Lubina con patata fondant y aceite de hierbas y tomates ecológicos
Llobarro amb patata fondant, oli d'herbes i tomàquets ecològics

o

Entrecot de ternera con patata al horno y mantequilla de hierbas
Entrecot de vedella amb patata al forn i mantega d'herbes

o

Cordero a baja temperatura con humus y dados de calabaza especiados

Xai a baixa temperatura amb humus i daus de carbassa especiats

Pirámide de chocolate con coulis de toffee
Piràmide de xocolata amb coulis de toffee

o

Sable de fresas y crema inglesa
Sable de maduixes i crema anglesa

o

Sorbete de piña colada
Sorbet de pinya colada

Agua Mineral Aigües minerals
Vino Blanco D.O. Vi Blanc D.O.
Vino tinto D.O. Vi Negre D.O.
Café o infusión Cafè o Infusió

MENÚ DE GALA NAVIDAD

I



Ensalada de langostinos con láminas de mango
y vinagreta de frutos rojos
Amanida de llagostins amb làmines de mango
i vinagreta de fruits vermells

Filete ibérico con espárragos, parmentier de
jabugo y mini mazorcas de maíz
Filet ibèric amb espàrrecs, parmentier de jabugo
i mini panotxes de blat de moro

“Dulce Cuba”: mousse de piña con gelée de ron
y chocolate amargo
“Dolça Cuba”: mousse de pinya amb gelée de rom
i xocolata amarga

Aguas Minerales
Vino Blanco D.O
Vino tinto D.O
Cava Roger Brut Nature
Refrescos y cervezas
Café expresso e infusiones

Petit Fours
“Pequeños entretenimientos que
acompañan al café”
“Petits entreteniments que
acompanyen al café”

MENÚ DE GALA NAVIDAD

II



Milhojas de bacalao con langostinos
y tomates confitados
Milfulls de bacallà amb llagostins
i tomàquets confitats

Carré de cordero gratinado al estragón
con aceite infusionado al romero
Carré de xai gratinat a l'estrágó
amb oli infusionat al romaní

Panaché de frutas con sorbete de mandarina
y frutos silvestres
Panaché de fruites amb sorbet de mandarina
i fruits silvestres

Aguas Minerales
Vino Blanco D.O
Vino tinto D.O
Cava Roger Brut Nature
Refrescos y cervezas

Petit Fours
“Pequeños entretenimientos que
acompañan al café”
“Petits entreteniments que
acompanyen al café”

MENÚ DE GALA NAVIDAD III



108€

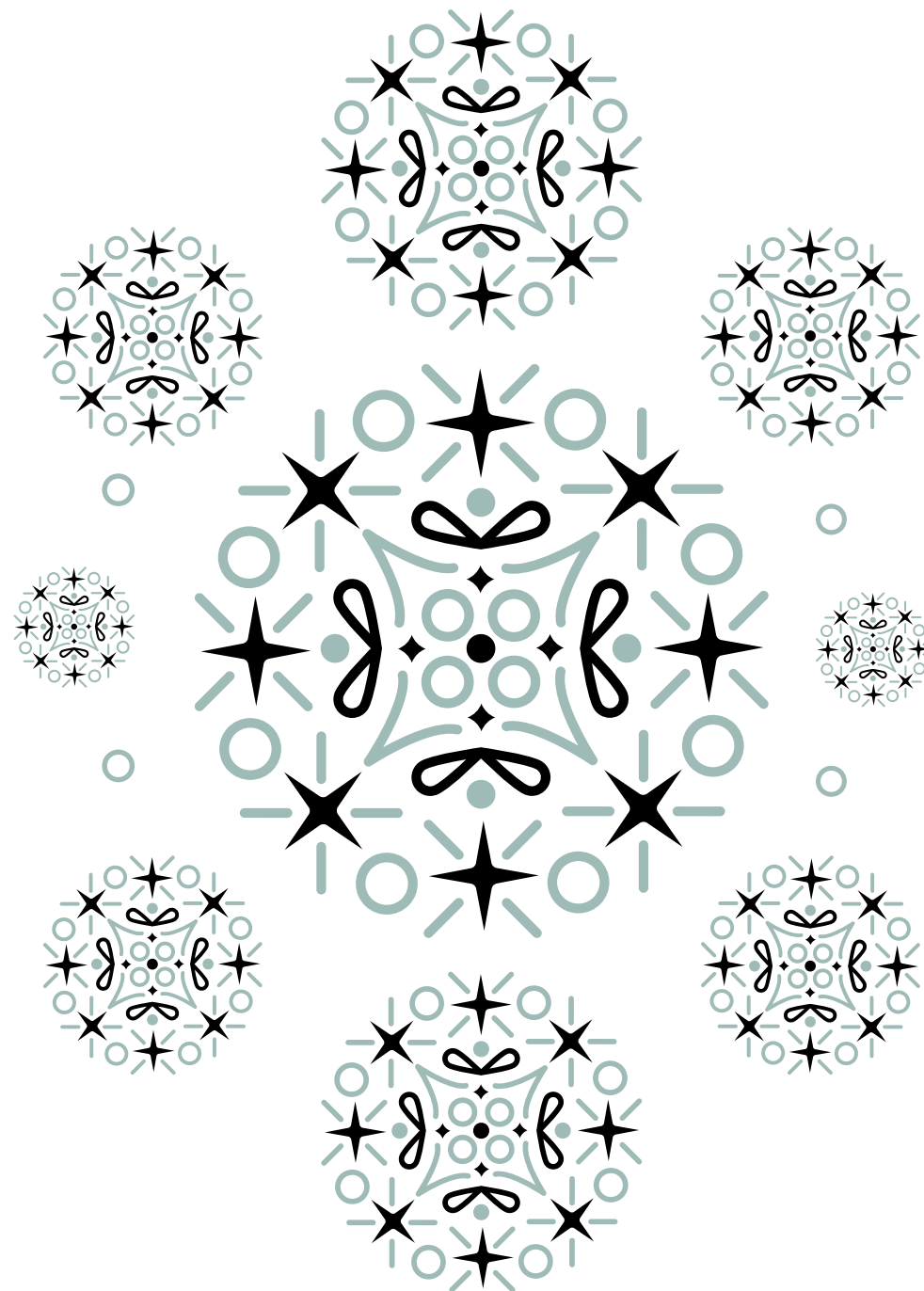
Gaspacho de bogavante con ceviche de frutas
y bouquet de germinados mizu
Gaspatxo de llamàntol amb ceviche de fruites
i bouquet de germinats mizu

Lubina al horno con puré de apio y reducción
de naranja al aceite de estragón
Llobarro al forn amb puré d'api i reducció
de taronja a l'oli d'estragó

Pastel de toffee
Pastís de toffee

Agua Minerales
Vino Blanco D.O
Vino tinto D.O
Cava Roger Brut Nature
Refrescos y cervezas
Café expresso e infusiones

Petit Fours
"Pequeños entretenimientos que
acompañan al café"
"Petits entreteniments que
acompanyen al café"



DERBY HOTELS
COLLECTION

DERBY

4* HOTEL

HOTEL DERBY 4* BARCELONA
CARRER DE LORETO, 21,
08029 BARCELONA

DERBYHOTELS.COM
INFO@DERBYHOTELS.COM
0034 933 668 800

FB: @DERBYHOTELSCOLLECTION
INSTAGRAM: @DERBY_HOTELS
TWITTER: @DERBY_HOTELS