



# *Menús de Nadal*

---

2023



**EL PALACE**  
BARCELONA



*Benvolgut Sr./Benvolguda Sra.,*

Moltes gràcies pel seu interès en celebrar aquesta ocasió tan especial amb nosaltres. A continuació, trobarà la nostra proposta gastronòmica, que esperem sigui del seu interès. El nostre equip està a la seva disposició per a resoldre qualsevol dubte o ampliar informació.

Aprofitem aquesta ocasió per a desitjar-li un molt bon Nadal i un millor any nou,

*Equip El Palace Barcelona*

# *Sopar Nit de Nadal*

## *Sala Gran Via i Rooftop Garden*

24 de desembre

Pernil 100% ibèric de gla, pa de vidre, tomàquet

*Tataki* de salmó, *ponzu*, ous de salmó

Ostra del Delta, vi i escalunya

Cremat de foie, ànec guisat, poma verda

*Tartar* de corbina, remolatxa en pa d'algues



Recordant el Ritz...

Crep de gamba vermella, salsa Nantua, crema d'ametlles

Anyell melós a la llenya, moniato, vinagreta de tomacons

*Pavlova* de Nadal

Merenga cítrica, mousse de vainilla, taronja eco

Torrans, neules, tòfones de xocolata

*Servei de cafè, te o infusió*

### *Celler*

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, DO Cava

Menade Verdejo Ecològic, DO Rueda

Pagos de Anguix Prado Lobo, DO Ribera del Duero

*El sopar a Sala Gran Via estarà amenitzat amb música en viu*

Preu per persona: 130€ (IVA inclòs) - 20:30 hores



*\* Preguem informin de qualsevol alèrgia o intolerància alimentària en fer la reserva*

# *Dinar de Nadal*

## *Sala Gran Via i Rooftop Garden*

25 de desembre

Brioix de rostit de pebrot, *stracciatella*, anxova de l'Escala

Vieira rostida, curry, crema d'all negre

Pernil 100% ibèric de gla, pa de vidre, tomàquet

*Tartar* de boví al tall, rovell curat

Pastís d'espàrrecs, salsa holandesa, caviar

Cruixent de cua de vaca guisat al vi negre



*Tartar* de gamba de costa, *ajoblanco*

Llobarro rostit, crema suau de patata, fons de calamars, picada de fruits secs

*Magret* d'ànec, foie gras rostit, crema blat de moro, vainilla

Estel de Nadal

*Biscuit* de caramel, mousse de xocolata *Gianduja*, passió

Neules i torrons

*Servei de cafè, te o infusió*

### *Celler*

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, DO Cava

Menade Verdejo Ecològic, DO Rueda

Pagos de Anguix Prado Lobo, DO Ribera del Duero

*El dinar a Sala Gran Via estarà amenitzat amb música en viu*

Preu per persona: 145€ (IVA inclòs) - 13:30 hores



*\* Preguem informin de qualsevol alèrgia o intolerància alimentària en fer la reserva*

# *Dinar de Sant Esteve*

## *Hall i Rooftop Garden*

---

26 de Diciembre

Coca d'escalivada, formatge de la Garrotxa

Croquetes de gamba vermella

Bunyols de bacallà

Torradeta de botifarra d'ou i bolets

Escudella tradicional, galets, pilota trufada

Suquet de rap

Caneló de rostit, el seu suc, crema de formatge Comté

Crema catalana El Palace

Neules i torrons

*Servei de cafè, to o infusió*

*Celler*

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, DO Cava

Menade Verdejo Ecològic, DO Rueda

Pagos de Anguix Prado Lobo, DO Ribera del Duero

---

Preu per persona: 99€ (IVA inclòs) - 14:00 hores



# Sopar de Cap d'Any

## Rooftop Garden



31 de desembre

Brioix, mantega, caviar

Pernil 100% ibèric de gla, pa de vidre, tomàquet

Cruixent de cua de vaca guisat al vi negre

Ostra del Delta, *tamari*, llima

Garrí, suc especiat, herbes

Croqueta casolana de gamba vermella

*Ceviche* de vieira i maracujà

•

Cremat de *foie*, bescuit de festucs, orellana i cebeta

•

Suquet de llamàntol, *callos* de bacallà, textures de col, ruca

•

Rap rostit, crema de cloïsses, calamar de potera

•

Filet madurat de vaca gallega a la brasa, patata cremosa, tòfona negra

•

El rellotge

*Biscuit* de cacao, mousse de xocolata 80%, nata de vainilla

◆

*Petits fours*

Raïm de la sort, cotilló

•

*Servei de cafè, to o infusió*



## Celler

Ruinart Blanc de Blancs, AOC Champagne

Ruinart Rosé, AOC Champagne

Chablis La Chablisienne I A.O.C. Bourgogne

Prado Enea Gran Reserva, DO Rioja

Chateau Climens 1e Cru Barsac Sauternes 2006

*El sopar de Cap d'Any estarà amenitzat amb música en viu*

Preu per persona: 625€ (IVA inclòs)

20:30 hores

*\* Preuem informin de qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària en fer la reserva*



# Sopar de Cap d'Any

## Sala Gran Via

31 de desembre

Bombó de formatge, tomàquet i alfàbrega  
Torrada de salmó marinat a casa, maionesa de *wasabi*, alga nori  
Pernil 100% ibèric de gla, pa de vidre, tomàquet  
Galta guisada, crema suau de col, salsa de tòfona  
*Tartar* de sípia, holandesa cítrica, pa d'algues  
Croqueta casolana de gamba vermella

Filet madur de boví, el seu fons especiat, milfulls, herbes fresques

El rellotge

*Biscuit* de cacao, mousse de xocolata 80%, nata de vainilla

*Petits fours*

Raïm de la sort, cotilló

*Servei de cafè, to o infusió*



*Celler*

R de Ruinart Brut, AOC Champagne  
Chablis La Chablisienne I A.O.C. Bourgogne  
Les Terrasses, DO Priorat

*El sopar de Cap d'Any estarà amenitzat amb música en viu*

Preu per persona: 395€ (IVA inclòs)

20:30 hores



# *Festa de Cap d'Any* *Bluesman Cocktail Bar*

---

31 de desembre



---

*Inclou accés a barra lliure.*

**La festa comptarà amb música en viu i dj set.**

---

Preu: 200€ per persona (IVA inclòs)

\* Preu especial per a clients que assisteixen al sopar  
a Gran Vía o Rooftop Garden: 100€ per persona (IVA inclòs)







**EL PALACE**  
BARCELONA

**MÉS INFORMACIÓ I CONTACTE**

[palace@hotelpalacebarcelona.com](mailto:palace@hotelpalacebarcelona.com)

+34 93 510 11 30

Gran Via de les Corts Catalanes, 668

08010 Barcelona

[www.hotelpalacebarcelona.com](http://www.hotelpalacebarcelona.com)