

# TASTY MOMENTS, CHRISTMAS MOMENTS

MENÚ NAVIDAD  
CHRISTMAS MENUS 2023

DERBY

4\* HOTEL

# BIENVENIDO/ CONDICIONES PARA EMPRESAS

## 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 6,50€ + IVA por persona.

Los menús GALA, tendrán una duración de 2h y se requiere un mínimo de 50 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% incluido. Confirmación final de número de comensales máximo con 72 horas antes del evento.

# BENVINGUT/ CONDICIONS PER A EMPRESSES

## 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 6,50€+IVA per persona.

Els menús GALA tindran una durada de 2h i es requereix un mínim de 50 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% Inclòs. Es requereix la confirmació final del nombre de comensals màxim 72 hores abans de l'esdeveniment.

# OPCIÓN I

59€

**Ensalada Niçoise (huevo duro, anchoa, tomate, lechuga)**

Amanida Niçoise (ou dur, anxoia, tomàquet i enciam)

o

**Crema de espinacas con daditos de queso fresco**

Crema d'espinacs amb dauets de formatge fresc

o

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

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

.....

**Merluza con salteado de verduritas crujientes**

Lluç saltejat amb verduretes cruixents

o

**Lomo de cerdo rustido con salteado de setas**

Llom de porc rostit 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 coccio

.....

**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

.....

**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**

# OPCIÓN II

61€

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

o

Tallarines con verduritas y olivas arbequinas  
Tallarines amb verduretes i arbequines

o

Crema de trigueros con samfaina de verduritas  
y esencia de tomillo  
Crema d'espàrrecs de marge amb samfaina de verduretes  
i essència de farigola

.....

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 verduritas wok  
Saltejat de vedella i verduretes al wok

.....

Tiramisú con salsa de café y cacao amargo  
Tiramisú amb salsa de café 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

.....

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

# OPCIÓN III

64€

**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 romani

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**  
Gelat d'avellanes praliné

.....

**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

# OPCIÓN DELUXE

66€

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  
Sablé de fresas y crema inglesa  
Sablé de maduixes i crema anglesa  
o  
Sorbete de piña colada  
Sorbet de pinya colada

.....

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 DE GALA NAVIDAD I

101€

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



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



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



# MENÚ DE GALA NAVIDAD II

108€

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

.....

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

.....

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

# MENÚ DE GALA NAVIDAD III

118€

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'estrágó



Pastel de toffee  
Pastís de toffee



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



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

# BIENVENIDO/ CONDICIONES PARA PARTICULARES

## 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. Confirmar los términos y condiciones directamente con el hotel.

# BENVINGUT/ CONDICIONS PER A PARTICULARS

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 s'oferirà assegut. Confirmar condicions directament amb l'hotel.

# GRAN CENA DE FIN DE AÑO

190€

**Rocas de oro, cobre y plata**  
Roques d'or, coure i plata.

**Patata Kaolin**  
Patata Kaolin

**Macarrón con foie**  
Macarrón amb foie

**Sandía osmosis**  
Síndria osmosi

**Pan Bao con pulpo a la brasa maionesa Kimoki**  
Pa Bao amb pop a la brasa maionesa Kimoki

**Vieira con guacamole y tomate y cítricos**  
Vieira amb guacamole i tomàquet i cítrics

**Degustación de consomé con aceite y trufa y huevo codorniz**  
Degustació de consomé amb oli i tòfona i ou guatlla

.....

**Crema de Marisco con gamba Roja**  
Crema de Marisc amb gamba Vermella

.....

**Filete de ternera a la ceniza de puerros y gratén de foie y trufa**  
Filet de vedella a la cendra de porros i gratén de tòfona

.....

**Papillon: Cremoso de chocolate con crujiente de praliné**  
Papillon: Cremós de xocolata amb cruixent de praliné

**Uvas de la suerte**  
Raïm de la sort

.....

**Agua mineral**  
Café o infusión

**Bodega**  
Vino Blanco Do  
Vino Tinto Do  
Cava

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