

FIES  
TAS  
NA  
VI  
DE  
ÑAS

Descubre un fascinante programa  
de experiencias que llenará  
de emoción tus fiestas



*FES  
TIVE  
SEA  
SON*



Discover an enchanting  
programming of experiences  
that will enlighten your festive season



# RE-DESCUBRE LA NAVIDAD

¡Bienvenido a una experiencia festiva verdaderamente mágica en InterContinental Barcelona! A medida que se acerca la temporada navideña, nos complace invitarte a unirnos para celebrar este apreciado momento del año. En nuestro lujoso hotel, ubicado en el corazón de Montjuïc, hemos preparado una serie de actividades encantadoras y menús exquisitos para hacer de tu Navidad algo inolvidable. Desde banquetes festivos hasta reuniones llenas de calidez, nuestro objetivo es crear momentos de alegría y conexión que perdurarán para siempre. Sumérgete en el espíritu de la Navidad con nosotros, mientras transformamos este invierno en un tiempo de calidez, diversión y amor.



# *RE-DISCOVER CHRISTMAS*

Welcome to a truly magical festive experience at InterContinental Barcelona! As the holiday season approaches, we are delighted to invite you to join us in celebrating this cherished time of year. At our luxurious hotel, located in the heart of Montjuïc, we have curated a series of enchanting activities and exquisite menus to make your Christmas unforgettable. From festive feasts to heartwarming gatherings, our goal is to create moments of joy and connection that will stay with you forever. Indulge in the spirit of the season with us, as we transform this winter into a time of warmth, laughter, and love.

# EXPERIENCIAS Y PROGRAMA FESTIVO



*FESTIVE  
PROGRAM &  
EXPERIENCES*



03  
&  
17

**BRUNCH & CUENTA CUENTOS**  
**BRUNCH & STORYTELLER**

Restaurante Arrel & Groups Lounge  
Brunch 13:30h - 16h | Cuentacuentos/Storyteller 14:30h - 16h  
75 EUR

El domingo 3 de diciembre disfruta del brunch navideño de InterContinental Barcelona, con deliciosas opciones frías y calientes dulces y saladas, mientras suenan de fondo clásicas canciones blues y jazz en directo. Los más pequeños estarán disfrutando junto a Mía, la fundadora y autora de la editorial Mosquito Books, especializada en publicaciones de libros ilustrados, que les descubrirá un cuento especial navideño y una actividad que podrán llevarse a casa. ¡Se lo pasarán bomba!

On Sunday, December 3, enjoy InterContinental Barcelona's Christmas brunch, with delicious hot and cold sweet and savory options, while classic blues and jazz songs play live on the background. The little ones will be enjoying Mía, founder and author of Mosquito Books, a publishing house specializing in illustrated books, who will reveal a special Christmas story and an activity for them to take home. They'll have a blast!



17

**BRUNCH & MARKET NAVIDEÑO**  
**BRUNCH & CHRISTMAS MARKET**

Restaurante Arrel & Groups Lounge  
Brunch 13:30h - 16h | Market 11h - 19h  
75 EUR

Una de las experiencias más bonitas de la Navidad es ver cómo la decoración envuelve las plazas y mercados de nuestra ciudad en una atmósfera cálida y cercana, con una magia que puede hasta respirarse. Este año, en InterContinental Barcelona, traemos un pedazo de la Navidad al corazón de Montjuïc con un mercado especial en nuestro Groups Lounge, donde podréis encontrar desde decoración para el árbol hasta prendas únicas para celebrar las fiestas. ¡No os lo podéis perder!

One of the most beautiful experiences of Christmas is to see how the decoration wraps the squares and markets of our city in a warm and close atmosphere, with a magic that can even be breathed. This year, at InterContinental Barcelona, we bring a piece of Christmas to the heart of Montjuïc with a special market in our Groups Lounge, where you can find everything from tree decorations to unique garments to celebrate the holidays. You can't miss it!

15 <sup>hasta</sup>  
to 31

## RITUAL SOLSTICIO DE INVIERNO *WINTER SOLSTICE RITUAL*

SPA InterContinental  
12h - 18:30h  
250 EUR

Llega el solsticio de invierno y con él el instante más oscuro al que se acoge nuestro hemisferio. Combate el frío en SPA InterContinental con el Ritual Solsticio de Invierno, un delicioso e íntimo momento para ti de tranquilidad y mimo. En una atmósfera de paz, aromas y con el arpa en directo de fondo, colocamos las pindas calientes en distintos puntos energéticos, seguido de un escanciado de aceite vehicular caliente mezclado con aceites esenciales para equilibrar los tres doshas ayurvedas con pasos largos, circulares y profundos. El tratamiento continúa con una gota de aceite en el tercer ojo y finaliza con un masaje craneal. Disponible del 15 al 31 de diciembre.

The winter solstice arrives and with it the darkest moment in our hemisphere. Face the cold at SPA InterContinental with the Winter Solstice Ritual, a deliciously intimate moment of tranquility and pampering. In an atmosphere of peace, aromas and with the live harp in the background, we place hot pindas on different energy points, followed by a pouring of hot carrier oil mixed with essential oils to balance the three ayurvedic doshas with long, circular and deep movements. The treatment continues with a drop of oil on the third eye and ends with a cranial massage. Available from December 15 to 31.



1 <sup>hasta</sup>  
to 31

## CÓCTELES CALIENTES *HOT COCKTAILS*

GEBRE Specialty Cocktail Bar  
17h - 1h  
15 EUR

La coctelería de especialidad GEBRE ha elaborado una sección de su carta especial para las fiestas, y es que durante todo el mes de diciembre podrás disfrutar no solo de los cócteles de autor y de la carta de clásicos de todos los tiempos, revisados bajo la metodología tradicional de GEBRE, si no que también podrás degustar cinco cócteles calientes elaborados con ingredientes como clavo, canela, chocolate, etc. pensados para transportarte a los clásicos mercados navideños o a recuerdos de la infancia.

GEBRE, the specialty cocktail bar, has elaborated a special section of its menu for the holidays. Throughout the month of December you can enjoy not only the signature cocktails and the menu of all-time classics, revisited under the traditional methodology of GEBRE, but you can also delight in five hot cocktails made with ingredients such as cloves, cinnamon, chocolate, etc. designed to transport you to the classic Christmas markets and childhood memories.

31

## FIESTA DE NOCHEVIEJA *NEW YEAR'S EVE PARTY*

FALLIN9 Club  
00h - 3h

Acceso exclusivo para clientes con cena reservada en QUIRAT o Arrel  
Exclusive access for customers with a dinner reservation at QUIRAT or Arrel

Prepárate para disfrutar de la fiesta más exclusiva de la ciudad en Nochevieja. InterContinental Barcelona organiza una velada única con música en vivo, sesión DJ, cócteles creativos y mucha diversión en el FALLIN9 Club. Tras una cena sofisticada y llena de sabor, y después de las uvas de la suerte, sumérgete en un mundo de entretenimiento sofisticado y baila toda la noche, rodeado de un ambiente elegante y una atmósfera vibrante. La forma perfecta de dar la bienvenida al Año Nuevo con estilo.

Get ready to revel in the most exclusive party in the city on New Year's Eve. InterContinental Barcelona hosts a unique evening with live music, DJ set, creative cocktails and a lot of fun at the FALLIN9 Club. After a sophisticated flavorful dinner and having the lucky grapes, descend into a world of sophisticated entertainment and dance the night away, surrounded by a chic ambiance and a vibrant atmosphere. The perfect way to welcome the New Year in style.



1<sup>hasta</sup>  
to 31

## COCKTAILS & SOUNDS

GEBRE Specialty Cocktail Bar  
20:30h - 22:30h

Acceso gratuito | Complimentary access

La coctelería de especialidad GEBRE acoge cada martes y jueves a artistas nacionales e internacionales emergentes para amenizar tu velada. Ven y disfruta de nuestra elaborada carta de cócteles de autor y clásicos de todos los tiempos mientras escuchas de fondo música en directo.

The specialty cocktail bar GEBRE welcomes every Tuesday and Thursday emerging national and international artists to liven up your evening. Come and enjoy our elaborate menu of signature cocktails and all-time classics while listening to live music in the background.



DELICIOSA  
GASTRONOMÍA  
FESTIVA



*FESTIVE  
SEASON  
GASTRONOMY*



# 24

## NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE

Restaurante Arrel  
19:30h - 22:30h  
95 EUR



### APERITIVO

Crujiente de arroz negro, gambot,  
caviar oscietra y mayonesa de plancton

Ostra Gillardeau con espuma de salmorejo  
y polvo de jamón ibérico

Ravioli de melón caramelizado relleno de foie

### APPETIZER

Crispy black rice, scarlet shrimp,  
Ossetra caviar and plankton mayonnaise

Gillardeau oyster with "salmorejo" foam  
and Iberian ham powder

Caramelized melon ravioli stuffed with foie gras

### PARA EMPEZAR

Vieiras al horno con manzanilla, jamón ibérico,  
langostinos, brotes verdes y vinagreta de pistacho

### HORS D'OEUVRE

Baked scallops with chamomile, Iberian ham and  
prawns, green sprouts and pistachio vinaigrette

### PRINCIPAL

Lenguado, gamba roja, "rossinyols" y beurre blanc

Cochinillo Quercus confitado en aceite de romero  
y texturas de manzanas

### MAIN COURSE

Sole, red shrimp, "rossinyol" mushrooms  
and beurre blanc

Quercus suckling pig in candied rosemary oil  
with apple textures

### POSTRE

Tableta de chocolate y avellanas, financiero  
y cremoso de chocolate con leche y caramelo

Barquillos, turrone, cafés o infusiones

### DESSERT

Chocolate and hazelnut bar, "financiers",  
creamy milk and caramel chocolate

Wafers, nougats, coffee or tea

### BODEGA

Vino Blanco | Can Matons, D.O. Alella  
Vino Tinto | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava

### CELLAR

White wine | Can Matons, D.O. Alella  
Red wine | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava







# 25

## NAVIDAD CHRISTMAS DAY

Restaurante Arrel  
12:30h - 15:30h  
75 EUR



### APERITIVO

Crujiente de arroz negro, carabinero, caviar oscietra y mayonesa de plancton

Ostra Gillardeau con espuma de salmorejo y polvo de jamón ibérico

Ravioli de melón caramelizado relleno de foie

### APPETIZER

Crispy black rice, scarlet shrimp, Ossetra caviar and plankton mayonnaise

Gillardeau oyster with "salmorejo" foam and Iberian ham powder

Caramelized melon ravioli stuffed with foie gras

### PARA EMPEZAR

Sopa de galets tradicional

### HORS D'OEUVRE

Traditional Catalan soup

### ENTRANTE

Carn d'olla

### STARTER

"Carn d'olla"

### PRINCIPAL

Pavo asado de Navidad clásico, su relleno de chipolata trufada y jugo de su asado

### MAIN COURSE

Classic Christmas roasted turkey, "chipolata" truffle stuffing and gravy

### POSTRE

Tarta de yuzu, crujiente de pistacho y merengue

Barquillos, turrones, cafés o infusiones

### DESSERT

Yuzu pie, crispy pistachio and meringue

Wafers, nougats, coffee or tea

### BODEGA

Vino Blanco | Can Matons, D.O. Alella  
Vino Tinto | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava

### CELLAR

White wine | Can Matons, D.O. Alella  
Red wine | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava





# 26

## SAN ESTEBAN BOXING DAY

Restaurante Arrel  
12:30h - 15:30h  
75 EUR



### APERITIVO

Crujiente de arroz negro, carabinero, caviar oscietra y mayonesa de plancton

Ostra Gillardeau con espuma de salmorejo y polvo de jamón ibérico

Ravioli de melón caramelizado relleno de foie

### APPETIZER

Crispy black rice, scarlet shrimp, Ossetra caviar and plankton mayonnaise

Gillardeau oyster with "salmorejo" foam and Iberian ham powder

Caramelized melon ravioli stuffed with foie gras

### PARA EMPEZAR

Aguacate y mango, salmón marinado en remolacha y navajas en escabeche

### HORS D'OEUVRE

Avocado and mango, salmon marinated in beet and pickled razor clams

### ENTRANTE

Canelones de San Esteban con queso Comté

### STARTER

"St. Esteban Cannelloni's" with Comté cheese

### PRINCIPAL

Guiso de rape, sepia y almejas en salsa verde

### MAIN COURSE

Monkfish, cuttlefish and clams stew in green sauce

### POSTRE

Cúpula de Mascarpone con relleno de frutas tropicales y crumble de coco

Barquillos, turrone, cafés o infusiones

### DESSERT

Mascarpone dome with tropical fruits filling and coconut crumble

Wafers, nougats, coffee or tea

### BODEGA

Vino Blanco | Can Matons, D.O. Alella  
Vino Tinto | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava

### CELLAR

White wine | Can Matons, D.O. Alella  
Red wine | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava





# 31

## NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

Restaurante Arrel  
19:30h - 22:30h  
225 EUR



### DE NUESTRO HUERTO A TU MESA

Barra de ensaladas  
Tartar de tomate y burrata  
Remolachas heirloom, manzana y Moët Chandon  
Ensalada verde, crema de aguacate, yuzu y brotes  
Espárragos verdes, cantaloupe y frambuesas  
Ensalada de txangurro

### DEL MERCADO DE LA BOQUERIA

Jamón ibérico, lomo, salchichón y embutidos de la zona con pan con tomate  
Quesos locales, mermeladas y frutos secos  
Ahumados mediterráneos con sus habituales  
Steak tartar con sus tostadas  
Anchoas 00 con pimienta y pan tostado

### DEL MAR

Ostras Gillardeau especiales y guarniciones  
Nécoras, cigalas y langostinos

### SHOW COOKING DE ARREL

Risotto de setas y trufa mantecado en una rueda de parmesano de 20 kg  
Romescada de rape y calamar  
Cochinillo Quercus asado estilo tradicional  
Solomillo Wellington  
Jarrete de ternera glaseado, puré Robuchon y zanahoria Ras al Hanout  
Lubina de costa a la sal

### POSTRE

Mini postres y pequeñas locuras  
Tartas, macarons y repostería  
Postre especial de Nochevieja  
Fruta de temporada

### BODEGA

Selección de vino premium  
Champagne Veuve Clicquot  
Bloody Mary, Gintonic  
Bellini, Mimosa

### FROM OUR FARM TO YOUR TABLE

Green salad selection  
Tomato tartar and burrata  
Heirloom beets, apple and Moët Chandon  
Green salad, avocado cream, yuzu and sprouts  
Green asparagus, raspberries, cantaloupe  
"Txangurro" Crab salad

### FROM LA BOQUERIA MARKET

Iberian ham, salchichón and chorizo with Catalan bread and natural tomato  
Local artisan cheeses, jams and nuts  
Mediterranean smoked fish selection  
Steak tartar and toasts  
Anchovies 00 with pepper and toasted bread

### FROM THE SEA

Special "Gillardeau" oysters with garnishes  
Velvet crabs, crayfish & king prawns

### SHOW COOKING FROM ARREL

Truffle and wild mushroom risotto in a 20kg Parmesan wheel  
Monkfish and squid "romescada"  
Rosted Quercus suckling pig  
Wellington Fillet  
Glazed veal shank, Robuchon purée and Ras al Hanout carrot  
Sea Bass in salt

### SWEET

Mini desserts and petit fours  
Cakes, macarons and pastries  
New Year's special dessert  
Fresh fruit salad

### CELLAR

Premium wine selection  
Champagne Veuve Clicquot  
Bloody Mary, Gin & tonic  
Bellini, Mimosa





# 31

## NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

Restaurante QUIRAT  
19:30h - 22h  
360 EUR



### APERITIVO

Tartaleta de percebes, navaja, limón y láctico  
Ostra Gillardeau y mignonette de manzana

### APPETIZER

Gooseneck barnacles tartalet, razor clam,  
lemon and lactic  
Gillardeau oyster and apple mignonette

### PARA EMPEZAR

Royal de erizo de mar, ceps y trufa

### HORS D'OEUVRE

Royal sea urchin, Montseny's Porcini mushroom  
and truffle

### ENTRANTE

Bogavante nacional, bisque y rustido de pollo

### STARTER

National blue lobster, bisque and chicken roast

### PRINCIPAL

Besugo nacional, espinacas a la catalana  
y crema de piñones  
Liebre a la royal, parmentier y trufa melanosporum

### MAIN COURSE

Sea bream, Catalan's style spinach and pine nut cream  
Hare Royal, truffle parmentier and melanosporum  
truffle

### POSTRE

Piña, chocolate blanco y yuzu  
Uva, cava, pecanas y dátiles

### DESSERT

Pineapple, white chocolate and yuzu  
Grapes, cava, pecans and dates

### BODEGA

Vino blanco | Turons de la Pleta, D.O. Costers del Segre  
Vino tinto | Prior Scala Dei, D.O.Q Priorat  
Cava | Milesimé Juvé & Camps, D.O. Cava  
Champagne | Veuve Clicquot, A.O.C. Champagne

### CELLAR

White wine | Turons de la Pleta, D.O. Costers del Segre  
Red wine | Prior Scala Dei, D.O.Q Priorat  
Cava | Milesimé Juvé & Camps, D.O. Cava  
Champagne | Veuve Clicquot, A.O.C. Champagne



Incluye acceso a la fiesta de Nochevieja | Includes access to the New Year's Eve party



# 01

## AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY

Restaurante Arrel  
12:30h - 15:30h  
95 EUR



### APERITIVO

Crujiente de arroz negro, carabinero, caviar oscietra y mayonesa de plancton

Ostra Gillardeau con espuma de salmorejo y polvo de jamón ibérico

Ravioli de melón caramelizado relleno de foie

### APPETIZER

Crispy black rice, scarlet shrimp, Ossetra caviar and plankton mayonnaise

Gillardeau oyster with "salmorejo" foam and Iberian ham powder

Caramelized melon ravioli stuffed with foie gras

### PARA EMPEZAR

Ensalada de bogavante, caviar de la Val d'Aran, jugo acevichado y hierbas anisadas

### HORS D'OEUVRE

Loebster salad, Val d'Aran caviar, ceviche juice and aniseed herbs

### ENTRANTE

Rodaballo al horno, salsa de yemas de erizo de mar, verduritas al vapor y ensalada de hierbas con aliño de Flavivs 25 años

### STARTER

Baked Turbot, sea urchin yolk sauce, steamed vegetables and herbs salad with Flavivs 25 years aged dressing

### PRINCIPAL

Solomillo de ternera, gnocchi de patata y Café de París

### MAIN COURSE

Beef tenderloin, potato gnocchi and Café de Paris

### POSTRE

Mil hojas de chocolate al 70% y avellana

Barquillos, turrónes, cafés o infusiones

### DESSERT

70% chocolate and hazelnut millefeuille

Wafers, nougats, coffee or tea

### BODEGA

Vino Blanco | Can Matons, D.O. Alella  
Vino Tinto | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava

### CELLAR

White wine | Can Matons, D.O. Alella  
Red wine | Casa Vella, D.O. Penedès  
Cava | Babot Brut Nature, D.O. Cava



FE  
LI  
CES  
FIES  
TAS

guestservices@icbarcelona.com  
+34 932 262 223

---



*HA  
PPY  
HO  
LI  
DAYS*