



# Menús Nadal Família 2023



# Nit de Nadal

*Sopar del Diumenge 24 de Desembre de 2023*

## ENTRANTS

Taula de salmó marinat a casa amb cítrics i torrades casolanes

Coca pasta fullada al parmesà amb escalivada fumada i anxoves del Cantàbric

Taula amb una selecció dels millors formatges catalans

Les nostres croquetes cremoses de pernil ibèric

Amanida de xupa xups de guatlla amb mel i soia, cremós de mascarpone i festucs

Raviolis de carbassó amb ricotta i refrescant de tomàquet del Prat i pinyons

## PRINCIPALS

Gambons de costa a la parrilla

Caneló de pollastre de corral amb foie i crema trufada

Rellom de porc ibèric amb cremós de moniato i salsa pebre sichuan

Orada fresca rostida al forn

Melós de vedella de Girona amb cebes tendres setinades i salsa trufada

Empanades nadalenques casolanes amb fruits de la mar

## POSTRES

Tronquitos nadalencs

Pastís de formatge cremós fet a casa amb cruble i fruits vermells

Brownie fet a casa amb gelat de llet de coco banyat en xocolata

Assortida de dolços nadalencs

Tradicionals torrons d'Agramunt

Ventall de fruites fresques

**50€ IVA inclòs**

*Aigua, refrescos i bodega Novotel inclosa*

**NOVOTEL**  
BARCELONA CITY

# Nit de Nadal

*Sopar del Diumenge 24 de Desembre de 2023*

## RACÓ INFANTIL

Canelons casolans gratinats al parmesà

Finger de pollastre de corral

Escalopa de vedella de Girona

Botifarres de Vic

Patates fregides

Parmentier al punt de mantega

\*\*\*

Candy bar

**30€ IVA inclòs**

*Nens*

*Aigua i refrescos inclosos*

## Horari

De 19.30h a 22.30h

# Menús Nadal Família

25 i 26 de Desembre al migdia

## APERITIU

Les nostres croquetes cremoses de xistorra

## ENTRANTS

Amanida de xupa xups de guatlla amb mel i soia i cremós de mascarpone i festucs

Raviolis de carabassó amb ricota amb refrescant de tomàquet del Prat i pinyons

Coca de pasta fullada amb dolç de tomàquet, escalibada i anxoves de l'Escala

Caneló de pollastre de corral amb foie i crema trufada

## PRINCIPALS

Rellom de porc ibèric amb cremós de moniato i salsa pebre Sichuan

Turbot fresc amb "rostit de peix" al safrà

Tataki de salmó fresc amb duo de guacamoles casolans

Melós de vedella de Girona amb parmentier i salsa trufada

## POSTRES

Pastís de formatge cremosa feta a casa amb crumble i fruits vermells

Brownie fet a casa amb gelat de llet de coco banyat en xocolata

El nostre fals coulant de mores amb xocolata blanca

El nostre tronquito nadalenc

Torrans i delícies nadalenques

La nostra millor selecció de vins i cava de la comarca

**50€ IVA inclòs**

*Aigua, refrescos i bodega Novotel inclosa*

**NOVOTEL**  
BARCELONA CITY



# Menús de Nadal

## Infantil

*25 i 26 de Desembre al migdia*

*Nens fins a 10 anys*

### ENTRANTS

Sopa de Nadal amb galets farcits de pilota  
Canelons de carn d'olla gratinats al parmesà  
Macarrons amb bolonyesa de vedella de Girona  
de la iaia

### PRINCIPALS

Cabrit arrebossat amb patates fregides  
Llobarro rostit tradicional amb patates forneres  
especial nenes  
Escalopa de vedella de Girona amb patates  
franceses

### UNA COSA DOLÇA

\*\*\*

“Sorpresa dolça”

**30€ IVA inclòs**

*Aigua i refrescos inclosos*



# Menús de Nadal

Suggeriments de tradició

## DINAR DE NADAL

*Migdia del 25 de Desembre*

Sopa de Nadal amb galets farcits de pilota

## DINAR DE SANT ESTEVE

*Migdia del 26 de Desembre*

Canelons de Sant Esteve

## OPCIONES VEGANES

Lasagna de verduretes de Nadal amb crema  
Macadàmia

Timbala de tartar de quinoa amb magrana i  
vinagreta d'hivern

\*\*\*

Risotto blanc amb gemmes de carabassa

Falsa petxina de pelegri "Daikon a baixa  
temperatura" amb crema de chirivía i platón  
marí

\*\*\*

Panacotta d'alfàbrega fresca i gelée mandarina  
Siciliana

Coulant de xocolata vegana

# Menús Nadal Família

## Brunch

1 de Gener

Ous benedict amb alvocat, bacó i la seva salsa holandesa

Tradicional sopa de ceba

Quiche Lorraine amb escalibada y formatge de cabra

Racó d'embotits regionals de la comarca

Taula de formatges artesans Catalans

Estació de salmó marinal a casa amb cítric y torrades de pa de coca

Healthy corner amb vegetals km0

Tataki de tonyina fresca amb duo de guacamoles casolans

Creps farcits de confit d'ànec amb salsa "Cumberland"

Caneló de pollastre de corral amb foi i crema trufada

Melós de vedella amb parmentier

El nostre racó de brioxeria selecta

Carret de pastissos

Assortiment de dolços nadalencs

Tradicionals torrons d'Agramunt

Ventall de fruites fresques

Especialitats infantils pels més petits

Candy bar

**55€ IVA inclòs adults**

**30€ IVA inclòs nens fins a 12 anys**

*Aigua i refrescos inclosos*

# Menús Nadal Família

## Menú de Reis

6 de Gener

Crema patata trufada amb ou eco escalfi i cruixent de pernil

Timbala de \*verduretes amb formatge cabra gratinat i crema de xampinyons

La nostra amanida cessar

Nyoquis saltats amb espinacs frescos i salsa pesto

\*\*\*

Pollastre de corral amb verduretes del prat i salsa teriyaki

Secret de porc amb salsa d'estragó i trinxat amb rosta

Gyozas cruixents veganes amb salsa sweet xili

Lluç fresc amb atrotinada gallega i cremós de moniato rostit

\*\*\*

Amanida de fruita fresca amb sorbet

Brownie de nous amb xocolata calenta i gelat de vainilla

Flam casolà de formatge al caramel amb crema de festucs

Pregunti pels nostres pastissos del dia

\*\*\*

Cafè o infusions

Tortell de reis amb copa de cava

**39€ IVA inclòs**

*Aigua, refrescos i bodega Novotel inclosa*





# Menús de Nadal

## Reserves

Per a realitzar una reserva, si us plau,  
contacti a [h5560-sb@accor.com](mailto:h5560-sb@accor.com)

Els dies 25 i 26 de Desembre hi haurà 2  
torns de menjar, a les 12.\*30h i 14.\*30h.

### **La reserva s'haurà de pagar a compte**

El 50% haurà de ser abonat a la confirmació i el  
50% restant mínim 1 dia abans.



**NOVOTEL**  
BARCELONA CITY