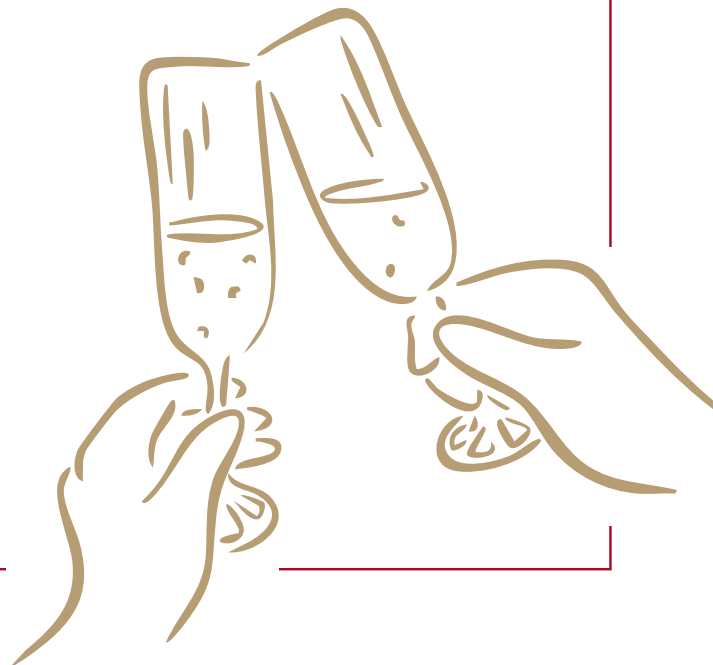




Menús de Grupos *Navidad 2026*

EL PALACE
BARCELONA





Estimado Sr./ Estimada Sra.

Muchas gracias por su interés en celebrar esta ocasión tan especial con nosotros.

A continuación, encontrará nuestra propuesta gastronómica durante las fechas navideñas, que esperamos sea de su interés. Nuestro equipo está a su disposición para resolver cualquier duda o ampliar información.

Aprovechamos la ocasión para desearle una muy feliz Navidad y un próspero año nuevo,

El equipo de El Palace Barcelona

Aperitivo El Palace

Tartar de chuleta madurada, milhojas de patata crujiente

Coca de pimientos asados, *teriyaki*, *stracciatella*

Tartaleta de Emmental, guanciale y trufa

Blini de salmón, crema fresca y sus huevas

Pani puri de cangrejo



Copa de cava



Incluido en el menú

CONDICIONES GENERALES

Aperitivo a partir de 25 personas

Duración del servicio: de 30 a 45 min

10% IVA incluido

Aperitivo El Palace incluido en el Menú de "La estrella de Belén"

EXTRAS:

Guardarropa: 35€/ hora

(desde 30 min antes del evento y hasta 30 min después del evento)



EL PALACE
BARCELONA

Aperitivo Premium

Ostra de Normandía en tempura, lima, wasabi

Vieira, *sabayón* de cava, caviar

Tosta de *trinxat*, cigala glaseada

Bikini crujiente de rabo y Comté

Milhojas de foie gras, pato guisado, manzana

♦
Copa de cava

♦
Precio : 15€ por persona

CONDICIONES GENERALES

Aperitivo a partir de 25 personas

Duración del servicio: de 30 a 45 min

10% IVA incluido

Aperitivo Premium incluido en el Menú “La Navidad en su paladar”

EXTRAS:

Guardarropa: 35€/ hour

(desde 30 min antes del evento y hasta 30 min después del evento)



EL PALACE
BARCELONA



Menús Sentados

EL PALACE
BARCELONA

La estrella de Belén



Aperitivo El Palace

ENTRANTE

Blini de salmón, mango, miso, hierbas frescas

o

Ravioli de setas, crema de foie, jamón ibérico

o

Tartar de gamba roja, tomate, ajo blanco y pistacho

o

Canelón de escudella, trufa, queso Comté

PRINCIPAL

Lubina asada, col, glace de calamar, hinojo

o

Cordero glaseado, trinxat cremoso, menestra de setas de temporada

o

Carrillera glaseada, puré Robuchon, Oporto

o

Merluza asada, moluscada al azafrán

POSTRE

Nuestro famoso *cheesecake*: *Sablé Bretón*, pasión, mango

o

Nuestra tarta de limón El Palace:

Cremoso de limón, mermelada de cítricos, *sablé*, merengue

o

Carrot cake: bizcocho de nueces, textura de queso fresco, piña, jengibre

o

Sablé de chocolate, flor de sal, mousse Caraibe, *grue* de cacao

Café, té o infusión

Petits Fours

BODEGA EL PALACE

Blanc Tranquille, D.O. Penedès

Víncles, D.O. Penedès

Castillo de Perelada Brut Reserva, D.O. Cava

Agua mineral, café y té

118€

(Precio por persona, IVA incluido)

EL PALACE
BARCELONA



La estrella de Belén

CONDICIONES GENERALES

Menú sentado a partir de 25 personas

Duración del servicio: de 90 a 120 min

10% IVA incluido

Elección única de: Entrante - Principal - Postre

EXTRAS:

Menú personalizado para staff: 50€/ pers (10% IVA incluido)

incluye : Entrante / Principal / Postre y Refresco

Guardarropa: 35€/ hora

(desde 30 min antes del evento y hasta 30 min después del evento)

Decoración incluida: Árbol de Navidad y centros de mesa navideños

EL PALACE
BARCELONA

La Navidad en su paladar

Aperitivo Premium

Ensalada de Bogavante, apìo, manzana verde
Solomillo de vacuno madurado, Café de París, patata duquesa
Lingote de caramelo, dúo de chocolate, bizcocho de caramelo

Petits Fours

BODEGA EL PALACE

Blanc Tranquille, D.O. Penedès
Vincles , D.O. Penedès
Castillo de Perelada Brut Reserva, D.O. Cava
Agua mineral, café y té

125€

(Precio por persona, IVA incluido)



CONDICIONES GENERALES

Menú sentado a partir de 25 personas

Duración del servicio: de 90 a 120 min

10% IVA incluido

EXTRAS:

Menú personalizado para staff: 50€/ pers (10% IVA incluido)

incluye : Entrante / Principal / Postre y Refresco

Guardarropa: 35€/ hora

(desde 30 min antes del evento y hasta 30 min después del evento)

Decoración incluida: Árbol de Navidad y centros de mesa navideños

EL PALACE
BARCELONA



Menús Cóctel de pie

EL PALACE
BARCELONA

Menú Cóctel de pie 1



Tartaleta de steak tartar de vaca madurada y anguila ahumada

Croqueta de gamba roja con su tartar

Vieira marcada, crema de coliflor ahumada y *beurre blanc* de champagne

Dado de atún marinado con crema de aguacate y albahaca

Lobster Roll con mayonesa de lima

Milhojas de patata confitada, mayonesa de trufa y parmesano

Panipuri relleno de brandada de bacalao y emulsión de escalivada

Royal de trufa negra, crema de *foie* y caviar

'Capuccino' de boletus

Mini burger de ternera estilo 'Wellington'

Canelón de pularda trufada y queso Comté

Langostino crujiente con emulsión de crustáceos

Mini Sacher de frambuesa

Barqueta de Passion Pie

Macaron de pistacho

Micro tiramisú

BODEGA EL PALACE

Blanc Tranquille, D.O. Penedès

Víncles, D.O. Penedès

Castillo de Perelada Brut Reserva, D.O. Cava

Agua mineral, café y té

105€

(Precio por persona, IVA incluido)

EL PALACE
BARCELONA



Menú Cóctel de pie 2

Tartar de chuleta de vacuno, milhojas de patata crujiente

Gazpacho de fresón, vinagre Forum

Pani puri relleno de berenjena ahumada, sésamo y granada

Tataki de salmón, ponzu, sus huevas

Tartaleta de centolla y lima

Sopa caliente de foie y trufa negra

Brioche, mantequilla de hierbas, anchoa de L'Escala

Coca de pimientos asados, *teriyaki*, *stracciatella*

Säam de cerdo asado y cacahuetes

Vieira asada, *sabayón* de cava, caviar

Tosta de *trinxat*, cigala glaseada

Bikini crujiente de rabo y Comté

Barqueta de chocolate 70%

Choux de limón y frambuesa

Tarta Ópera

Macarrón de praliné de avellana

BODEGA EL PALACE

Blanc Tranquille, D.O. Penedès

Vincles, D.O. Penedès

Castillo de Perelada Brut Reserva, D.O. Cava

Agua mineral, café y té

105€

(Precio por persona, IVA incluido)

EL PALACE
BARCELONA



Menús Cóctel de pie

CONDICIONES GENERALES:

Menú Cóctel a partir de 25 personas

Duración del servicio: de 90 a 120 min

10% IVA incluido

*El cóctel se sirve de pie

EXTRAS:

Menú personalizado para staff: 50€/ pers (10% IVA incluido)

incluye : Entrante / Principal / Postre y Refresco

Guardarropa: 35€/ hora

(desde 30 min antes del evento y hasta 30 min después del evento)

Decoración incluida: Árbol de Navidad y centros de mesa navideños

EL PALACE
BARCELONA

Sugerencias del Chef

Estaciones

ESTACIÓN DE QUESOS +24€ /pers

Seis variedades de quesos locales artesanos, selección de panes y sus guarniciones

ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz seco de bogavante	+22€ /pers
Arroz de pollo de payés asado y butifarra	+18€ /pers
Arroz de gambas	+18€ /pers
Arroz de calabaza y butifarra negra	+18€ /pers
Arroz del huerto	+18€ /pers

ESTACIÓN DE OSTRAS DE NORMANDÍA Y SUS DIFERENTES ALIÑOS +22€ /pers

Mignonette

Ponzú con aceite de chiles

Acevichadas

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA +1500€

100% bellota. Cortado a cuchillo. Acompañado de pan de coca y tomate de untar

ESTACIÓN DEL APERITIU +18€ /pers

Gildas, *secallona*, mejillones en escabeche, aceitunas marinadas, anchoas de L'Escala, boquerones, salmón marinado, chips de boniato, ensaladilla, queso en aceite, grissinis - Vermut de la casa

Pre Postre

Mango Passion: mango, sorbete de lima y pasión	+5€ /pers
Áspic de frutos rojos, sorbete de yogur, lima	+5€ /pers
Nuestro Coronel: texturas de manzana, sorbete de Granny Smith	+5€ /pers

CONDICIONES GENERALES:

A partir de 25 personas

Duración del servicio: según el menú elegido

10% IVA incluido

EL PALACE
BARCELONA

Bodega El Palace

Eleve su maridaje con algunas sugerencias de nuestro sommelier.

Bodega 1

22€ por persona

Menade Verdejo, Eco / D.O. Rueda

5 Finques Reserva / D.O. Empordà

Mirgin Gran Reserva, D.O. Cava

Bodega 2

30€ por persona

Chablis La Chablisienne / A.O.C Bourgogne

Finca Malaveina Castillo Peralada / D.O. Empordà

Juvé & Camps Millesimé

Bodega 3

60€ por persona

Milmanda de D.O. Conca de Barberà

Les Terrasses Alvaro Palacios D.O.Q. Priorat

R de Ruinart Brut, Champagne

CONDICIONES GENERALES:

Paquetes de bebidas a partir de 25 personas

Duración del servicio: según el menú elegido

10% IVA incluido

Elección única para el conjunto de invitados

EL PALACE
BARCELONA

Añada a su postre su barra de licores y digestivos

16€ por persona

Baileys	Orujo de hierbas
Limoncello	Licor de manzana
Pacharán	Licor de melocotón
Orujo blanco	

Barra libre

42€ por persona

Dewars White Label
Bombay Sapphire
Vodka 42 below
Santa Teresa Gran Reserva

Blanc Tranquille, D.O. Penedès
Vincles, D.O. Penedès
Castillo de Perelada Brut Reserva, D.O. Cava
Cerveza
Refrescos y agua

Barra Premium

52€ por persona

Dewars 12
Bombay Sapphire - 1er Cru
Grey Goose
Santa Teresa 1796

Blanc Tranquille, D.O. Penedès
Vincles, D.O. Penedès
Castillo de Perelada Brut Reserva, D.O. Cava
Cerveza
Refrescos y agua

CONDICIONES GENERALES:

Paquetes de barra libre a partir de 25 personas

Duración del servicio: 2 horas

10% IVA incluido

Elección única para el conjunto de invitados

EXTRAS:

Barra libre: +35€ por persona cada hora extra

Barra Premium: +45€ por persona cada hora extra

EL PALACE
BARCELONA



¡Gracias!

EL PALACE
BARCELONA

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS:

groupsandevents@hotelpalacebarcelona.com · +34 93 510 11 30

Gran Via de les Corts Catalanes, 668. 08010 Barcelona

www.hotelpalacebarcelona.com