



Menús de Nadal *2026*

EL PALACE
BARCELONA



Sopar Nit de Nadal

24 DE DESEMBRE · 20:30H
SALÓ GRAN VIA I ROOFTOP GARDEN

El sopar de la Nit de Nadal al Saló Gran Via serà amenitzat amb música en directe.

Tartaleta cruixent, tàrtar de gamba vermella, caviar Amur Osetra

Ostra de Normandia en escabetx

Pernil 100 % ibèric de gla



Ravioli de cranc, holandesa gratinada



Turbot rostit, crema de cloïsses al vi, bolets d'hivern



Filet de vaca rostit, crema de pebre,
patates Duquessa, *demi-glace*



Bola de neu El Palace
Mousse de coco, pinya rostida, praliné



Torrans, neules, trufes de xocolata



Cafè, te o infusió

CELLER

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas

Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

145€

(Preu per persona, IVA inclòs)



EL PALACE
BARCELONA

Dinar de Nadal

25 DE DESEMBRE · 13:30H
SALÓ GRAN VIA I ROOFTOP GARDEN

El dinar de Nadal al Saló Gran Via serà amenitzat amb música en directe.

Pernil 100 % ibèric de gla
Ostra, salsa bearnesa, ous de truita
Bombó de cua de bou guisada i shiitake glacejat, pols de *foie gras*



Moluscada amb gambot, brou *dashi*, encurtits



Llobarro rostit, *meunière* d'escopinyes, fonoll cruixent



Xai lletó a la brasa, patates amanides al morter
amb col verda i julivert



Mousse de xocolata gianduja Noisette 36 %, yuzu, avellanes



Torrans, neules



Cafè, te o infusió

CELLER

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

160€

(Preu per persona, IVA inclòs)



EL PALACE
BARCELONA

Dinar de Sant Esteve

26 DE DESEMBRE · 13:30H
SALÓ GRAN VIA

El dinar de Sant Esteve serà amenitzat amb música en directe.

Croqueta de botifarra de perol, tòfona negra

Ostra del Delta al cava

Coca d'asadillo manxec, tonyina vermella

♦

All cremat de rap, escamarlà, cruixent d'avellanes

♦

Caneló d'ànec rostit, *foie gras*, reducció de vi ranci

♦

Crema catalana El Palace

♦

Torrans, neules, trufes de xocolata

♦

Cafè, te o infusió

CELLER

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas

Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

105€

(Preu per persona, IVA inclòs)



EL PALACE
BARCELONA

Sopar de Cap d'Any

31 DE DESEMBRE · 20:30H

SALÓ GRAN VIA

El sopar de Cap d'Any serà amenitzat amb música en directe.

Ostra de Normandia, tàrtar de gamba blanca

Gravlax de salmó

Sopa tèbia de *foie gras*, tòfona negra

Pernil 100 % ibèric de gla



Llamàntol, *céleri*, llima, poma verda



Vieires rostides, consomé ibèric, trompetes



Rap rostit, crema d'escamarlà, borratja



Filet de vaca rostit, puré Robuchon, tòfona negra



El rellotge 2026

Xocolata, mora, canyella



Cafè, te o infusió

Raïm de la sort

Cotilló

CELLER

Chablis La Sereine, A.O.C. Bourgogne

Numanthia, D.O. Toro

Moët & Chandon Brut Imperial, A.O.C. Champagne

395€

(Preu per persona, IVA inclòs)



EL PALACE
BARCELONA

Sopar de Cap d'Any

31 DE DESEMBRE · 20:30H

ROOFTOP GARDEN

Tartaleta de cranc nappada amb ous de truita

◆

Ostra de Normandia amb tàrtar de gamba blanca

◆

Foie gras rostit amb moniato i taronja

◆

Stracciatella amb salmó marinat, nori, cafè i avellana

◆

Terrina freda de llebre i festuc amb salsa Cumberland

◆

Suquet d'escamarlans amb tripa de bacallà i botifarra negra

◆

Llenguado amb crema de cloïsses i caviar Amur Beluga

◆

Milfulls de vedella amb llamàntol rostit,
salsa holandesa gratinada, sèsam i créixens blancs

◆

Sorbet de xampany amb mousse de llimona
i melmelada de poma verda

◆

El Rellotge 2026
Xocolata, móra i canyella

◆

Cafè, te o infusió
Raïm de la sort
Cotilló

CELLER

Chablis La Sereine, A.O.C. Bourgogne

Numanthia, D.O. Toro

Moët & Chandon Brut Imperial, A.O.C. Champagne

650€

(Preu per persona, IVA inclòs)



EL PALACE
BARCELONA



Gràcies!

EL PALACE
BARCELONA

MÉS INFORMACIÓ I RESERVES:

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

Gran Via de les Corts Catalanes, 668. 08010 Barcelona

www.hotelpalacebarcelona.com