



Menús de Navidad *2026*

EL PALACE
BARCELONA



Cena de Nochebuena

24 DE DICIEMBRE · 20:30H
SALA GRAN VÍA Y ROOFTOP GARDEN

La cena de Nochebuena en Sala Gran Vía será amenizada con música en vivo.

Tartaleta crujiente, tartar de gamba roja, caviar Amur Osetra

Ostra de Normandía escabechada

Jamón 100% ibérico de bellota



Ravioli de cangrejo, holandesa gratinada



Rodaballo asado, crema de almejas al vino, setas de invierno



Solomillo de vacuno asado, crema de pimienta,
patatas Duquesa, *demi-glace*



Bola de nieve El Palace

Mousse de coco, piña asada, *praliné*



Turrones, barquillos, trufas de chocolate



Café, té o infusión

BODEGA

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€

(Precio por persona, IVA incluido)



EL PALACE
BARCELONA

Comida de Navidad

25 DE DICIEMBRE · 13:30H
SALA GRAN VÍA Y ROOFTOP GARDEN

La comida de Navidad en Sala Gran Vía será amenizada con música en vivo.

Jamón 100% ibérico de bellota
Ostra, salsa bearnesa, huevas de trucha
Bombón de rabo guisado y shiitake glaseado, polvo de *foie*



Moluscada con carabinero, caldo dashi, encurtidos



Lubina asada, meunière de berberechos, hinojo crujiente



Cordero lechal a la brasa,
patatas aliñadas al mortero de berza y perejil



Mousse de chocolate gianduja Noisette 36 %, yuzu, avellanas



Turrones, barquillos



Café, té o infusión

BODEGA

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€

(Precio por persona, IVA incluido)



EL PALACE
BARCELONA

Comida de San Esteban

26 DE DICIEMBRE · 13:30H
SALA GRAN VÍA

La comida de San Esteban será amenizada con música en vivo.

Croqueta de butifarra de perol, trufa negra

Ostra del Delta al cava

Coca de asadillo Manchego, atún rojo



All creat de rape, cigala, crocante de avellanas



Canelón de pato asado, foie, reducción de vino rancio



Crema catalana El Palace



Turrones, barquillos, trufas de chocolate



Café, té o infusión

BODEGA

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€

(Precio por persona, IVA incluido)



EL PALACE
BARCELONA

Cena de Fin de Año

31 DE DICIEMBRE · 20:30H

SALA GRAN VÍA

La cena de Fin de Año será amenizada con música en vivo.

Ostra de Normandía, tartar de gamba blanca
Gravlax de salmón
Sopa templada de *foie*, trufa negra
Jamón 100% ibérico de bellota
♦
Bogavante, céleri, lima, manzana verde
♦
Vieiras asadas, consomé ibérico, trompetas
♦
Rape asado, crema de carabinero, borraja
♦
Solomillo de vacuno asado, puré Robuchon, trufa negra
♦
El reloj 2026
Chocolate, mora, canela
♦
Café, té o infusión
Uvas de la suerte
Cotillón

BODEGA

Chablis La Sereine, A.O.C. Bourgogne
Numanthia, D.O. Toro
Moët & Chandon Brut Imperial, A.O.C. Champagne

395€

(Precio por persona, IVA incluido)



EL PALACE
BARCELONA

Cena de Fin de Año

31 DE DICIEMBRE · 20:30H

ROOFTOP GARDEN

Tartaleta de cangrejo, napado con huevas de trucha

Ostra de Normandía, tartar de gamba blanca

Foie gras asado, boniato, naranja

Stracciatella, salmón marinado, nori, café, avellana

Terrina fría de liebre y pistacho, salsa Cumberland

Suquet de cigalas, callos de bacalao, butifarra negra

Lenguado, crema de almejas, caviar Amur Beluga

Milhojas de vacuno, bogavante asado,
holandesa gratinada, sésamo, berro blanco

Sorbete de Champagne, mousse de limón,
mermelada de manzana verde

El reloj 2026
Chocolate, mora, canela

Café, té o infusión
Uvas de la suerte
Cotillón

BODEGA

Chablis La Sereine, A.O.C. Bourgogne

Numanthia, D.O. Toro

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

650€

(Precio por persona, IVA incluido)



EL PALACE
BARCELONA



¡Gracias!

EL PALACE
BARCELONA

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS:

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

Gran Via de les Corts Catalanes, 668. 08010 Barcelona

www.hotelpalacebarcelona.com