



AMAR

BARCELONA

RAFA ZAFRA & EL PALACE BARCELONA

Menús de Navidad 2026

Cena de Nochebuena

24 de diciembre

•

APERITIVOS

Tartaleta de cigala, *royale* de marisco y su consomé

Huevo y crema de *foie*

Pan chino frito, crema agria y caviar

Canapé de pollo, bogavante y su escabeche

Ostra *mignonette* y estragón

PLATOS

Escudella de "Nadal" marinera

Guisante lágrima del Maresme, gamba y erizos

Merluza vapor, *beurre blanc* de champagne y caviar

Cabrito asado en su jugo, apionabo, col y trufa negra

POSTRES

Bizcocho de especias, piñones y naranja

Cremoso de galleta, praliné de avellanas y haba tonka

Petit Fours -*Turronets de Nadal*

•

PRECIO: 295€ por persona
(IVA Incluido)



MARIDAJE OPCIÓN 1 - 150€ por persona (IVA incluido)

Pepe Raventòs, Mas del Serral 2014

La Gravera, La Pell Trobat 2020

Espectacle Vins, Espectacle 2021

Valveran, Sidra 20 manzanas

Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

MARIDAJE OPCIÓN 2 - 195€ por persona (IVA incluido)

Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018

Sandra Doix, Peculiar 2024

Jaboulet, Hermitage 2012

Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024

Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

Cena de Fin de Año

31 de diciembre

•

APERITIVOS

Mollete benedictín de erizo

Pan chino, ventresca de atún, panceta y caviar

Buñuelo de sifón de langosta y pollo

Tartaleta de cigala, *royale* de mariscos y su consomé

Almeja en gazpachuelo verde y cilantro

PLATOS

Chipirón a la *meunière* y salsa bruta

Guisante lágrima del Maresme, bull negro y trufa

Lenguado en *beurre blanc* y caviar

Solomillo estilo Rossini, *foie* y mil hojas de patata y salsa Périgord

POSTRES

Mango, yogurt y coco

Milhojas, parfait de vainilla y caramelo salado

Petit fours

•

PRECIO: 395€ por persona
(IVA Incluido)



MARIDAJE OPCIÓN 1 - 150€ por persona (IVA incluido)

Pepe Raventòs, Mas del Serral 2014

La Gravera, La Pell Trobat 2020

Espectacle Vins, Espectacle 2021

Valveran, Sidra 20 manzanas

Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

MARIDAJE OPCIÓN 2 - 195€ por persona (IVA incluido)

Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018

Sandra Doix, Peculiar 2024

Jaboulet, Hermitage 2012

Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024

Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

AMAR

BARCELONA

CONTACTO Y RESERVAS:

reservas@amarbarcelona.com

+34 93 103 99 88

IG · [@amarbarcelonarestaurant](https://www.instagram.com/amarbarcelonarestaurant)

HOTEL EL PALACE BARCELONA

Gran Via de les Corts Catalanes, 668

08010 Barcelona

+34 93 510 11 30

www.hotelpalacebarcelona.com

**El menú se debe pagar en el momento de hacer la reserva.*

Rogamos informen sobre las alergias o restricciones con 7 días de antelación.

•

El 24 de diciembre aceptaremos reservas a las 20h o 21h.

El 31 de diciembre les rogamos lleguen a las 20:30h.

