

H1O Casanova



Aquestes festes volem compartir-les amb tu!

Per això, els dies de Nadal , de Sant Esteve i Cap d'Any, el nostre Restaurant Mediterrani obre les portes per a tu amb un menú especial. Hem seleccionat els millors ingredients perquè assaboreixis els plats típics de Nadal i sorprenguis el teu paladar amb nous sabors i textures.

Volem que comparteixis aquestes festes amb els que més estimes, sense haver-te de preocupar de res.



¡Estas fiestas queremos compartirlas contigo!

Por eso, los días de Navidad , Sant Esteve y Fin de Año, nuestro Restaurante Mediterrani abre sus puertas para ti con un menú especial. Hemos seleccionado los mejores ingredientes para que saborees los platos típicos de la Navidad y sorprendas a tu paladar con nuevos sabores y texturas. Queremos que compartas estas fiestas con los que más quieres, sin tener que preocuparte de nada.

EL NADAL A H10 HOTELS

25 de Desembre 2025, NADAL
25 de Diciembre 2025, NAVIDAD

Copa de cava de benvinguda

Copa de cava de bienvenida

*

Torradeta de foie crocant amb chutney de mango

Tostadita de foie crocanti con chutney de mango

*

Cullereta de pop amb babaganoush

Cucharita de pulpo con babaganoush

*

Tàrtar de tonyina marinada amb cítrics

Tartar de atún marinado con cítricos

*

Escudella de galets de Nadal i carn d'olla

"Escudella" de galets de Navidad y "carn d'olla"

*

Pollastre de pagès amb escamarlans, orellanes, prunes, passes i pinyons

Pollo de payés con cigalas, orejones, ciruelas, pasas y piñones

*

Tronc de Nadal de xocolata

Tronco de Navidad de chocolate

*

Assortiment de torrons

Surtido de turrone

CELLER / BODEGA

Aigua mineral / Agua Mineral

Hoya de los Lobos Chardonnay DO Navarra

Perelada 5 Fincas DO Empordà

Cava Privat Brut Nature

Cafès i infusions / Cafés e infusiones

76€ PVP

EL NADAL A H10 HOTELS

26 de Desembre 2025, SANT ESTEVE
26 de Diciembre 2025, SANT ESTEVE

Copa de cava de benvinguda

Copa de cava de bienvenida

*

Tataki de salmó amb teriyaki

Tataki de salmón con salsa teriyaki

*

Bunyol de pop, maionesa de llima i salsa teriyaki

Buñuelos de pulpo, mayonesa de lima y salsa teriyaki

*

Croqueta de cua de bou

Croqueta de rabo de toro

*

Canelons casolans de Sant Esteve

Canelones caseros de San Esteban

*

Suquet de corvina amb cloïsses i escamarlans

Suquet de rape con almejas y cigalas

*

Lingot de xocolata negra amb avellana

Lingote de chocolate negro con avellana

*

Assortiment de torrons

Surtido de turrone

CELLER / BODEGA

Aigua mineral / Agua Mineral

Hoya de los Lobos Chardonnay DO Navarra

Perelada 5 Fincas DO Empordà

Cava Privat Brut Nature

Cafès i infusions / Cafés e infusiones

74€ PVP

EL NADAL A H10 HOTELS

31 de Desembre 2025, CAP D'ANY
31 de Diciembre 2025, FIN DE AÑO

Torradeta de foie crocant i chutney de mango
Tostadita de foie crocanti con chutney de mango

*

Tàrtar de tonyina marinada amb cítrics
Tartar de atún marinado con cítricos

*

Broqueta de cansalada a baixa temperatura i rap
Brocheta de panceta a baja temperatura y rape

*

Cullereta de pop babaganoush
Cucharita de pulpo con babaganoush

*

Bisqué de marisc amb ravioli de llamàntol
Bisqué de marisco con ravioli de bogavante

*

Turbot amb patata confitada mini verduretes i salsa de safrà
Rodaballo con patata confitada, mini verduritas y salsa de azafrán

*

Xai amb patata trufada i reducció de vi negre amb xips de boniato
Cordero con patata trufada y reducción de vino negro con chips de boniato

*

Textures de xocolata
Texturas de chocolate

*

Petit fours de Nadal
Petit fours de Navidad

CELLER / BODEGA
Aigua mineral / Agua Mineral
Viña Pomal Viura Blanco DO Rioja
Finca Malaveina DO Empordà
Cava Gran Claustro.
Cafès i infusions / Cafés e infusiones

Cotilló i Raïm de la sort + 1 consumició
Cotillón y Uvas de la suerte + 1 consumición

130€ PVP

EL NADAL A H10 HOTELS

De 3 a 12 anys/años

Menú infantil

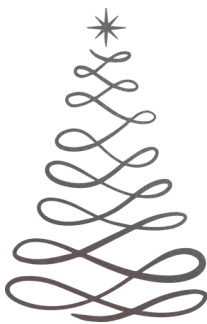


Pasta Napolitana

Pollastre arrebossat/ Pollo rebozado

Postres menú adult/ Postre menú adulto

30€ PVP



Celebrem junts les festes a H10 Casanova **Celebramos juntos las fiestas en H10 Casanova**

Condicions / Condiciones

- Reserva prèvia amb un mínim de 20 dies d'antelació. 100% prepagament 20 dies abans.
- Reserva previa con un mínimo de 20 días de antelación. 100% prepago 20 días antes.
- Tots els preus d'aquests menús són per persona i amb IVA inclòs
- Todos los precios de estos menus son por persona y con el IVA incluido
- Si pateix alguna al·lèrgia i/o intolerància, consulti al nostre personal amb prèvia antelació.
- Si padece alguna alergia y/o intolerancia, consulte a nuestro personal con previa antelación.

Horaris / Horarios

- Nadal: inici del servei a les 14.00h
- Navidad: inicio del servicio a las 14.00h
- Sant Esteve: inici del servei a les 14.00h
- Sant Esteve: inicio del servicio a las 14.00h
- Cap d'Any: inici del servei 21.00h
- Fin de Año: inicio del servicio 21.00h



H10 Casanova



reservas.hcb@h10hotels.com

Gran Via de les Corts Catalanes, 559 E-08011 Barcelona

T (34) 93 396 48 00

hotelh10casanova.com

