

Navidad
Nadal



2025
EL PALACE
BARCELONA

Rooftop Christmas Cinema

Desde el 27 de noviembre hasta el 4 de enero, de lunes a domingo, proyección de películas de Navidad en VOSE. Ambientado en un jardín alpino en el Rooftop Garden del hotel, con mini chalets como butacas de cine, manta, bolsa de agua caliente, palomitas, dulces navideños y un cóctel St. Germain o chocolate caliente.

Des del 27 de novembre fins el 4 de gener, de dilluns a diumenge, projecció de pel·lícules de Nadal en VOSE.

Ambientat en un jardí alpí al Rooftop Garden de l'hotel, amb petits xalets com a butaques de cinema, manta, bossa d'aigua calenta, crispetes, dolços nadalencs i un còctel St. Germain o xocolata calenta.



CARTELERA · CARTELLERA

LUNES · DILLUNS

18:00h: *Polar Express* - 21:00h: *Trading Places*

MARTES · DIMARTS

18:00h: *Home Alone 1* - 21:00h: *Bridget Jones's Diary*

MIÉRCOLES · DIMECRES

18:00h: *Elf* - 21:00h: *The Holiday*

JUEVES · DIJOUS

18:00h: *Jingle All the Way* - 21:00h: *White Christmas*

VIERNES · DIVENDRES

18:00h: *A Christmas Story* - 21:00h: *Office Christmas Party*

SÁBADO · DISSABTE

18:00h: *Home Alone 2* - 21:00h: *Miracle on 34th Street*

DOMINGO · DIUMENGE

18:00h: *The Grinch* - 21:00h: *Scrooged*

Precio por cabaña para 2 personas o 2 personas con niño/a de hasta 8 años:

Preu per cabana per a 2 persones o 2 persones amb nen/a de fins a 8 anys:

75€

Entradas / Entrades: www.feverup.com/m/413563

ST-GERMAIN

*Los días 24 y 31 de diciembre no habrá sesión de cine.

*Els dies 24 i 31 de desembre no hi haurà sessió de cinema.

AURA

Gingerbread House

en el/al Rooftop Garden

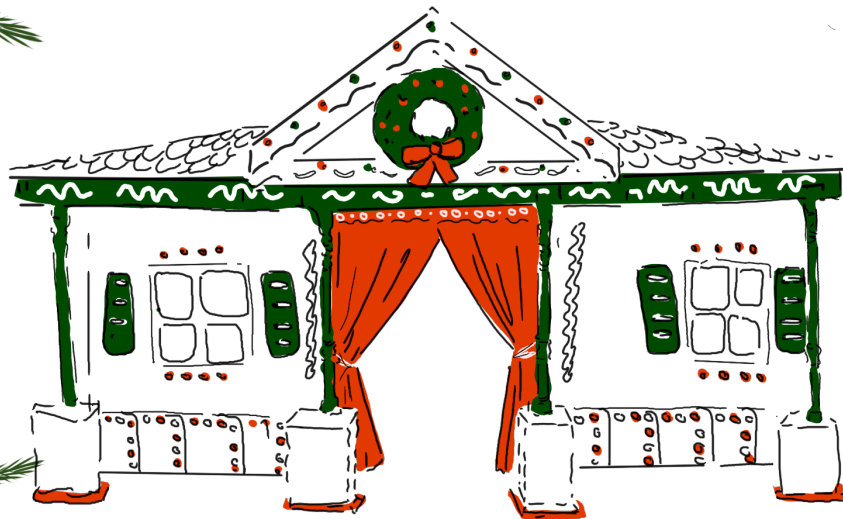


A partir del 27 de noviembre, la pérgola central del Rooftop Garden se convierte en una acogedora casita de jengibre, que enlaza nuestro espíritu navideño con un recorrido por los platos de invierno más típicos de Navidad.

De lunes a domingo: comida y cena.

A partir del 27 de novembre, la pèrgola central del Rooftop Garden es converteix en una acollidora caseta de ginebre, que enllaça el nostre esperit nadalenc amb un recorregut pels plats d'hivern més típics de Nadal.

De dilluns a diumenge: dinar i sopar.



Más información y reservas · Més informació i reserves:
palace@hotelpalacebarcelona.com · +34 93 510 11 30 · www.hotelpalacebarcelona.com

Talleres/Tallers de Gingerbread Houses

en el/al Rooftop Garden



Un divertido taller navideño de construcción de casitas de jengibre.

Nuestro equipo les guiará paso a paso, proporcionando todos los materiales necesarios y compartiendo trucos para que los más pequeños puedan crear y decorar su propia casita de jengibre con galletas, glaseado y una variedad de dulces.

Un divertit taller nadalenc de construcció de casetes de ginebre.

El nostre equip els guiarà pas a pas, proporcionant tots els materials necessaris i compartint tots els secrets per tal que els més petits puguin crear i decorar la seva pròpia caseta de ginebre amb galetes, glacejat i una varietat de dolços.

13, 14, 20, 21, 27, 28 de diciembre / desembre

de 10:00h a 12:00h

59€ /persona

Tickets : www.feverup.com/m/258039



Christmas Afternoon Tea

en el/al Hall

Desde el 27 de noviembre y hasta el 4 de enero, nuestro tradicional Afternoon Tea, tendrá un delicioso toque navideño, que se podrá disfrutar en el Hall todos los días de 16:00h a 19:00h.

Los viernes, sábados y domingos estará acompañado de música de piano en directo.

Des del 27 de novembre i fins el 4 de gener, el nostre tradicional Afternoon Tea, tindrà un deliciós toc nadalenc, que es podrà gaudir al Hall cada dia de 16:00h a 19:00h.

Els divendres, dissabtes i diumenges estarà acompanyat de música de piano en directe.



Afternoon Tea con Papá Noel / amb el Pare Noel

Los días 6, 7, 13, 14, 20 y 21 de diciembre Papá Noel recibirá a los niños, niñas y mayores que deseen entregar sus cartas. (Solo para clientes con reserva).

Els dies 6, 7, 13, 14, 20 i 21 de desembre el Pare Noel rebra els nens, nenes i grans que desitgin entregar-li les seves cartes. (Només per a clients amb reserva).

Afternoon Tea con Villancicos / amb Nades

El 21 de diciembre a las 17:00h, Afternoon Tea con la cantante Nika Mills, baritono Joan J.Ramos, piano Graham Lister y violin Sergey Maiboroda, con un repertorio de villancicos tradicionales, internacionales y locales.

El 21 de desembre a les 17:00h, Afternoon Tea amb la cantant Nika Mills, bariton Joan J.Ramos, piano Graham Lister i violí Sergey Maiboroda, amb un repertori de nades tradicionals, internacionals i locals.

Afternoon Tea con el Paje Real / amb el Patge Reial

Los días 3 y 4 de enero, el paje de Sus Majestades los Reyes de Oriente recogerá las cartas de los más pequeños para hacer realidad sus sueños.

Els dies 3 i 4 de gener, el patge de ses Majestats els Reis d'Orient recollirà les cartes dels més petits per a fer realitat els seus somnis.

Más información y reservas · Més informació i reserves:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30 www.hotelpalacebarcelona.com

*Se requiere reserva previa con una antelación mínima de 24 horas.

**Es requereix reserva prèvia amb una antel·lació mínima de 24 hores.*

Para que todos/as los niños/as de Barcelona puedan entregar su carta, Papá Noel estará recogiendo en la puerta del hotel los días 19 y 23 de diciembre de 17:00h a 19:00h.

Per tal que tots els nens i nenes puguin entregar la seva carta, el Pare Noel estarà recollint-les a la porta de l'hotel els dies 19 i 23 de desembre de 17:00h a 19:00h.

Zambomba de Jerez

en el/a la **Salón Parrilla** · Sala Parrilla



Esta Navidad únase a nosotros para celebrar las fiestas con una típica Zambomba llena de alegría y tradición. Venga a disfrutar de los villancicos andaluces en un ambiente festivo acompañado de una gastronomía típicamente jerezana.

Aquest Nadal, vingui a celebrar les festes amb una típica Zambomba, plena d'alegria i tradició. Gaudeixi de les nades andaluses en un ambient festiu acompanyat d'una gastronomia típica de Jerez.

15 de diciembre a las 20:00h / 15 de desembre a les 20:00h

95€ /persona

Entradas / Entrades: www.feverup.com/m/262145

Afternoon Tea de Año Nuevo / d'Any Nou con concierto de ópera / amb concert d'òpera

en el/al **Hall**



Recibiremos el nuevo año con un Afternoon Tea acompañado de un concierto de ópera a cargo de la soprano Paula Sánchez, el tenor Adrià Mas y la pianista Viviana Salisi.

Rebrem el nou any amb un Afternoon Tea acompanyat d'un concert d'òpera a càrrec de la soprano Paula Sánchez, el tenor Adrià Mas i la pianista Viviana Salisi.

1 de enero a las 17:00h / 1 de gener a les 17:00h

110€ /persona

Reservas / Reserves: palace@hotelpalacebarcelona.com

Gran concierto benéfico de Navidad

Gran concert benèfic de Nadal

Salón Gran Vía · Sala Gran Vía



L'ESCOLANIA DE MONTSERRAT



El 16 de diciembre a las 20:00h, El Palace Barcelona acogerá el Gran Concierto benéfico de Navidad de la **Escolania de Montserrat** en el Salón Gran Vía. Después del concierto se servirá una **cena cóctel** en el Hall a las 21:30h.

El 16 de desembre a les 20:00h, El Palace Barcelona acollirà el Gran Concert benèfic de Nadal de l'Escolania de Montserrat a la Sala Gran Vía. Després del concert es servirà un sopar còctel al Hall a les 21:30h.



190€ /persona

Más información y entradas · Més informació i entrades:

www.feverup.com/m/258040

La Escolania de Montserrat es uno de los coros de niños más antiguos en Europa; está conformado por más de cincuenta niños, de nueve a catorce años, residentes en la Abadía Santa Maria de Montserrat, del siglo XIII, cerca de Barcelona.

L'Escolania de Montserrat és un dels cors de nens més antics d'Europa; està conformat per més de cinquanta nens, de nou a catorze anys, residents a l'Abadia Santa Maria de Montserrat, del segle XIII, prop de Barcelona.

Menús de Navidad

Menús per a les festes de Nadal

Nochebuena, Navidad, San Esteban y Fin de Año en el marco incomparable de los elegantes salones y Rooftop Garden de El Palace Barcelona.

Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve i Nit de Cap d'Any al marc incomparable de les elegants sales i el Rooftop Garden d'El Palace Barcelona.



Más información y contacto · Més informació i contacte:
palace@hotelpalacebarcelona.com
+34 93 510 11 30 · www.hotelpalacebarcelona.com

Menús para grupos

Menús per a grups

Hemos diseñado varias propuestas para que celebre las fiestas con sus amigos, clientes o compañeros con lo mejor de nuestra gastronomía y acogedor ambiente navideño.

Hem dissenyat diverses propostes per a que celebri les festes amb els seus amics, clients o companys amb el millor de la nostra gastronomia i acollidor ambient nadalenc.

Menús para grupos / Menús per a grups



Disponemos de menú infantil y de dietas especiales a su disposición.

Disposem de menú infantil i de dietes especials a la seva disposició.



Más información y contacto · Més informació i contacte:
groupsandevents@hotelpalacebarcelona.com
+34 93 510 11 30 · www.hotelpalacebarcelona.com

Cena de Nochebuena

24 de diciembre a las 20:30h
Salón Gran Vía y Rooftop Garden

La cena en el Salón Gran Vía estará amenizada con música en vivo.



Tartaleta de cangrejo real
Ostra de Normandía, *raifort*, caviar *Osetra*
Jamón ibérico de bellota 100%

-

Vieiras, *sabayón* de cava, jugo de pollo asado, boniato

-

Rodaballo asado, crema de almejas

-

Solomillo de vacuno Wellington

-

Bola de nieve El Palace
Mousse de coco, interior de almendras, *praliné*, cítricos

-

Turrone, barquillos, trufas de chocolate
Servicio de café, té o infusión

•

~ Bodega ~

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, DO Cava
Menade, Verdejo Ecológico, DO Rueda
Purgatori, DO Costers del Segre

140€

- Precio por persona e IVA incluido -

Sopar Nit de Nadal

24 de desembre a les 20:30h
Sala Gran Vía i Rooftop Garden

El sopar a la Sala Gran Vía estarà amenitzat amb música en viu.



Pastisset de cranc real
Ostra de Normandia, *raifort*, caviar *Osetra*
Pernil ibèric de gla 100%

-

Vieires, *sabayón* de cava, suc de pollastre rostit, moniato

-

Turbot rostit, crema de cloïsses

-

Filet de vedella Wellington

-

Bola de neu El Palace
Mousse de coco, interior d'ametlles, *praliné*, cítrics

-

Neules, torrons, trufes de xocolata
Servei de café, te o infusió

•

~ Celler ~

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, DO Cava
Menade, Verdejo Ecológico, DO Rueda
Purgatori, DO Costers del Segre

140€

- Preu per persona i IVA inclòs -

Comida de Navidad

25 de diciembre a las 13:30h - **Salón Gran Vía y Rooftop Garden**

La comida en el Salón Gran Vía estará amenizada con música en vivo.



Jamón ibérico de bellota 100%

Ostra, Bloody Mary

Tarrina casera de campaña con pistacho, salsa *Cumberland*

-

Tartar de atún rojo, coliflor, caviar *Osetra*

-

Ravioli de rabo, *shiitake*, crema de foie

-

Lubina, crema suave de mejillón, huevas

-

Cordero glaseado, setas de temporada, Oporto

-

Estrella El Palace

Mousse de chocolate *Gianduja*, interior de yuzu, avellanas

-

Turrones y barquillos

Servicio de café, té o infusión

•

~ Bodega ~

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, DO Cava

Menade, Verdejo Ecológico, DO Rueda

Purgatori, DO Costers del Segre

155€

- Precio por persona e IVA incluido -

Dinar de Nadal

25 de desembre a les 13:30h - **Sala Gran Vía i Rooftop Garden**

El dinar a la Sala Gran Vía estarà amenitzat amb música en viu.



Pernil ibèric de gla 100%

Ostra, Bloody Mary

Terrina casolana de campanya amb festuc, salsa *Cumberland*

-

Tàrtar de tonyina vermella, coliflor, caviar *Osetra*

-

Ravioli de cua de bou, *shiitake*, crema de foie

-

Llobarro, crema suau de musclos, ous de peix

-

Xai glacejat, bolets de temporada, Oporto

-

Estrella El Palace

Mousse de xocolata *Gianduja*, interior de yuzu, avellanes

-

Neules i torrons

Servei de café, te o infusió

•

~ Celler ~

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, DO Cava

Menade, Verdejo Ecológico, DO Rueda

Purgatori, DO Costers del Segre

155€

- Preu per persona i IVA inclòs -



Comida de San Esteban



26 de diciembre a las 14:00h - Hall y Rooftop Garden



Croqueta de *carn d'olla*, trufa negra
Ostra del Delta, caldo de escudella
Pilota, calamar de potera, pimienta fresca

-

All cremat de rape, callos de bacalao, butifarra negra

-

Canelón de pato asado, vino rancio, *foie*

-

Nuestra crema catalana

-

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

Servicio de café, té o infusión

•

~ Bodega ~

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, DO Cava
Menade, Verdejo Ecológico, DO Rueda
5 Finques Reserva, DO Empordà

99€

- Precio por persona e IVA incluido -



Dinar de Sant Esteve



26 de desembre a les 14:00h - Hall i Rooftop Garden



Croqueta de *carn d'olla*, tòfona negra
Ostra del Delta, brou d'escudella
Pilota, calamar de potera, pebre fresc

-

All cremat de rap, tripes de bacallà, botifarra negra

-

Caneló d'ànec rostit, vi ranci, *foie*

-

La nostra crema catalana

-

Neules, torrons, trufes de xocolata

Servei de café, te o infusió

•

~ Celler ~

Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, DO Cava
Menade, Verdejo Ecológico, DO Rueda
5 Finques Reserva, DO Empordà

99€

- Preu per persona i IVA inclòs -

Cena de Fin de Año

31 de diciembre a las 20:00h - **Rooftop Garden**

La cena estará amenizada con música en vivo.



Hojaldre, mantequilla de cabra, botarga

Wagyu madurado

Guisantes del Maresme, angulas

Salpicón de cangrejo real, lima

Foie gras mi-cuit, macadamia, *Sauternes*

Stracciatella, erizo, caviar *Amur Beluga*

Ravioli de perdiz, habas tiernas

Cigala, *pil pil* de nueces, trufa blanca

Virrey asado, caldo de mejillones, algas

Liebre a la Royal, trufa negra

Lomo de buey madurado, puré *Robuchon*, rebozuelos

-

Manzana, piña, coco, menta, bergamota

-

El reloj 2026

Chocolate, arándanos, canela

-

Petits fours, servicio de café, té o infusión

Uvas de la suerte, cotillón



650€

~ Bodega ~

Maridaje de nuestros sommeliers: **165€** (IVA incluido)

o elección *à la carte*

- *Precio por persona e IVA incluidos* -



Fuegos artificiales y Champagne en nuestro **solárium** a las 00.00h.

•

Música en vivo en la **sala Gran Vía** hasta las 02.00h. Barra libre a las 00.00h.

Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria al hacer la reserva.

Sopar de Cap d'Any

31 de desembre a les 20:00h - **Rooftop Garden**

El sopar estarà amenitzat amb música en viu.



Milfulls, mantega de cabra, botarga

Wagyu madurat

Pèsols del Maresme, angules

Còctel de cranc reial, llima

Foie gras mi-cuit, macadàmia, Sauternes

Stracciatella, eriçó, caviar Amur Beluga

Ravioli de perdiu, faves tendres

Escamarlà, pil pil de nous, tòfona blanca

Virrei rostit, brou de musclos, algues

Llebre a la Royal, tòfona negra

Llom de bou madurat, puré Robuchon, rossinyols

-

Poma, pinya, coco, menta, bergamota

-

El rellotge 2026

Xocolata, nabius, canyella

-

Petits fours, servei de cafè, te o infusió

Raïm de la sort, cotilló



650€

~ Celler ~

Maridatge dels nostres *sommeliers*: **165€** (IVA inclòs)

o elecció à la carte

- Preu per persona i IVA inclòs -



Focs artificials i Champagne al nostre solàrium a les 00.00h.

•

Música en viu a la sala Gran Via fins les 02.00h. Barra lliure a les 00.00h.

Preguem informin de qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària en fer la reserva.

Cena de Fin de Año

31 de diciembre a las 20:30h en el Hall - **Salón Gran Vía**

La cena estará amenizada con música en vivo hasta las 02:00h.

Barra libre desde las 00:00h.



Jamón ibérico de bellota 100%

Ostra de Normandía, pepino, manzana verde

Tartar de salmón, *nori* crujiente

Sopa templada de *foie*, avellanas, café

-

Stracciatella, erizo, caviar

-

Rape asado, crema de puerro y estragón, vinagreta de tomate y trufa

-

Ravioli de centolla, *velouté* agridulce de pollo, *enoki*, cilantro

-

Milhojas de vacuno, bogavante asado, holandesa

-

El reloj 2026

Chocolate, arándanos, canela

-

Petits fours, servicio de café, té o infusión

Uvas de la suerte, *cotillón*

•

~ Bodega ~

R de Ruinart Brut, AOC. Champagne
Chablis La Chablisienne, AOC Bourgogne
Les Terrasses Álvaro Palacios, DO Priorat

415€

- *Precio por persona e IVA incluido* -

Sopar de Cap d'Any

31 de desembre a les 20:30h al Hall - **Sala Gran Vía**

El sopar estarà amenitzat amb música en viu fins les 02:00h.

Barra lliure des de les 00:00h.



Pernil ibèric de gla 100%

Ostra de Normandía, cogombre, poma verda

Tàrtar de salmó, *nori* cruixent

Sopa tèbia de *foie*, avellanes, café

-

Stracciatella, eriçó, caviar

-

Rap rostit, crema de porro i estragó, vinagreta de tomàquet i tòfona

-

Ravioli de cabra de mar, *velouté* agredolç de pollastre, *enoki*, coriandre

-

Milfulls de vedella, llamàntol rostit, holandesa

-

El rellotge 2026

Xocolata, nabius, canyella

-

Petits fours, servei de cafè, te o infusió

Raïm de la sort, *cotilló*

•

~ Celler ~

R de Ruinart Brut, AOC. Champagne
Chablis La Chablisienne, AOC Bourgogne
Les Terrasses Álvaro Palacios, DO Priorat

415€

- *Preu per persona i IVA inclòs* -

AMAR

BARCELONA



No se pierda los menús especiales para las fiestas en Amar Barcelona.

Estas fiestas disfrute de la mejor gastronomía de la mano del reconocido chef sevillano **Rafa Zafra** y **El Palace Barcelona**.



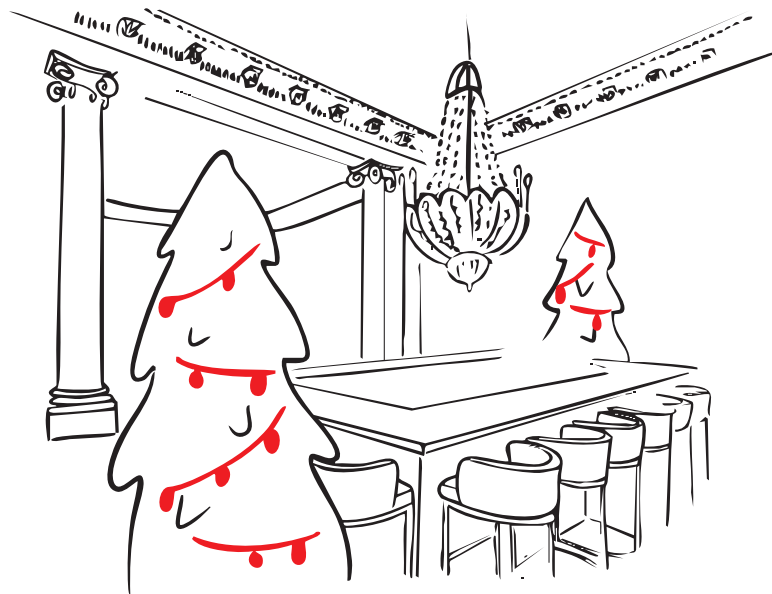
No es perdi els menús especials per a les festes a Amar Barcelona.

*Gaudeixi de la millor gastronomia de la mà del reconegut xef sevillà **Rafa Zafra** i **El Palace Barcelona**.*



Más información y reservas · *Més informació i reserves:*

reservas@amarbarcelona.com



Menús para grupos

Menús per a grups



Descubra nuestros menús de grupos para celebrar la Navidad en las fechas previas a los días más festivos con compañeros de trabajo y amigos.

Descobreixi els nostres menús per a grups per celebrar el Nadal en les dates prèvies als dies més festius amb companys de feina i amics.

Menús para grupos de Amar / *Menús per a grups d'Amar*



Por favor informe de cualquier intolerancia o alergia al realizar la reserva.

Si us plau, informi de qualsevol al·lèrgia o intolerància al realitzar la reserva.



Más información y contacto · *Més informació i contacte:*

reservas@amarbarcelona.com



Gena de Nochebuena

24 de diciembre - Amar Barcelona



Tartaleta de ventresca de atún y caviar

Pañuelo de patata y *wagyu*

Espuma de patata, huevo y *foie*

Mollete *benedictine* de erizo y panceta

Buñuelo de sifón de pollo y langosta

Servicio de pan y mantequilla

Escudella marinera de salmonetes y cigalas

Angulas a la *meunière* y anisados

Guisante de lágrima, *bull* negro y trufa *melanosporum*

Merluza a la *beurre blanc* de Champagne y caviar

Cabrito asado en su jugo, puré de apionabo a la brasa y col

Mango, albahaca y yogur

Chocolates

Turrones navideños

295€

~ Maridaje opción 1 ~ 250€

Champagne Krug ED. 172, Sadie family Palladius 2022, Sierra

Cantabria Amancio 2021, Kloster Furstental Eiswein, Juvé & Camps La Siberia GR Rosé

~ Maridaje opción 2 ~ 150€

Recaredo Homenatge Josep Mata 2024, Castell del Remei Gran

Reserva Comtat d'Urgell, Dominus Ulysses 2012, Menade Sauvignon Blanc dulce,

Nicola Gatta Rosé de noirs 60 lune BN

- Precio por persona e IVA incluido -



Sopar Nit de Nadal

24 de desembre - Amar Barcelona



Tartaleta de ventresca de tonyina i caviar

Mocador de patata i *wagyu*

Escuma de patata, ou i *foie*

Mollete benedictine d'eriçó i cansalada

Bunyol de sífó de pollastre i llagosta

Servei de pa i mantega

Escudella marinera de molls i escamarlans

Angules a la *meunière* i anisats

Pèsol de llàgrima, bull negre i tòfona *melanosporum*

Lluç al *beurre blanc* de Champagne i caviar

Cabrit rostit al seu suc, puré d'*apionabo* a la brasa i col

Mango, alfàbrega i iogurt

Xocolates

Torrons nadalencs

295€

~ Maridatge opció 1 ~ 250€

Champagne Krug ED. 172, Sadie family Palladius 2022, Sierra

Cantabria Amancio 2021, Kloster Furstental Eiswein, Juvé & Camps La Siberia GR Rosé

~ Maridatge opció 2 ~ 150€

Recaredo Homenatge Josep Mata 2024, Castell del Remei Gran

Reserva Comtat d'Urgell, Dominus Ulysses 2012, Menade Sauvignon Blanc dulce,

Nicola Gatta Rosé de noirs 60 lune BN

- Preu per persona i IVA inclòs -





Cena de Fin de Año

31 de diciembre - Amar Barcelona

Música jazz en directo de 21h a 23:45h

DJ con barra libre disponible de 23:45h a 02h

Barra libre de 00h a 02h: 70€ por persona



Canapé crujiente de pollo y langosta
Cornete de ventresca de atún y huevas
Tartaleta de caballa marinada y ajoblanco
El buñuelo de bacalao y sus diferentes elaboraciones
Tostadita con mantequilla ahumada y caviar

Manjar blanco y granizado de tomate
Angulas al ajillo, huevo a la antigua y caviar
Guisante de lágrima, erizos y cigalas
Bullabesa de escórpora y su *rouille*
Pularda asada a la catalana

Nuestra versión del lemon pie

Torrija de *panettone* homenaje al Atellier y *chantilly* de haba *tonka*

Turrones

395€

~ Maridaje opción 1 ~ 250€

Champagne Krug ED. 172, Sadie family Palladius 2022, Sierra

Cantabria Amancio 2021, Kloster Furstental Eiswein, Juvé & Camps La Siberia GR Rosé

~ Maridaje opción 2 ~ 150€

Recaredo Homenatge Josep Mata 2024, Castell del Remei Gran

Reserva Comtat d'Urgell, Dominus Ulysses 2012, Menade Sauvignon Blanc dulce,

Nicola Gatta Rosé de noirs 60 lune BN

- Precio por persona e IVA incluido -



Sopar de Cap d'Any

31 de desembre - Amar Barcelona

Música jazz en directe de 21h a 23:45h

DJ amb barra lliure disponible de 23:45h a 02h

Barra lliure de 00h a 02h: 70€ per persona



Canapè cruixent de pollastre i llagosta
Cornet de ventresca de tonyina i ous
Tartaleta de verat marinat i *ajoblanco*
El bunyol de bacallà i les diferents elaboracions
Torradeta amb mantega fumada i caviar

Menjar blanc i granissat de tomàquet
Angules a l'all, ou a l'antiga i caviar
Pèsol de llàgrima, ericons i escamarlans
Bullabesa d'escorпора i la seva *rouille*
Pularda rostida a la catalana

La nostra versió del lemon pie

Torrija de *panettone* homenatge a l'Atellier i *chantilly* de fava *tonka*

Torrans

395€

~ Maridatge opció 1 ~ 250€

Champagne Krug ED. 172, Sadie family Palladius 2022, Sierra

Cantabria Amancio 2021, Kloster Furstental Eiswein, Juvé & Camps La Siberia GR Rosé

~ Maridatge opció 2 ~ 150€

Recaredo Homenatge Josep Mata 2024, Castell del Remei Gran

Reserva Comtat d'Urgell, Dominus Ulysses 2012, Menade Sauvignon Blanc dulce,

Nicola Gatta Rosé de noirs 60 lune BN

- Preu per persona i IVA inclòs -



*Consulte toda nuestra
oferta navideña*

Consulti tota la nostra
oferta nadalenca



@hotelpalacebarcelona
@amarbarcelonarestaurant

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

*Life is better at El Palace*