

# 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

-

Turrónes 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

*Ràim 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**.



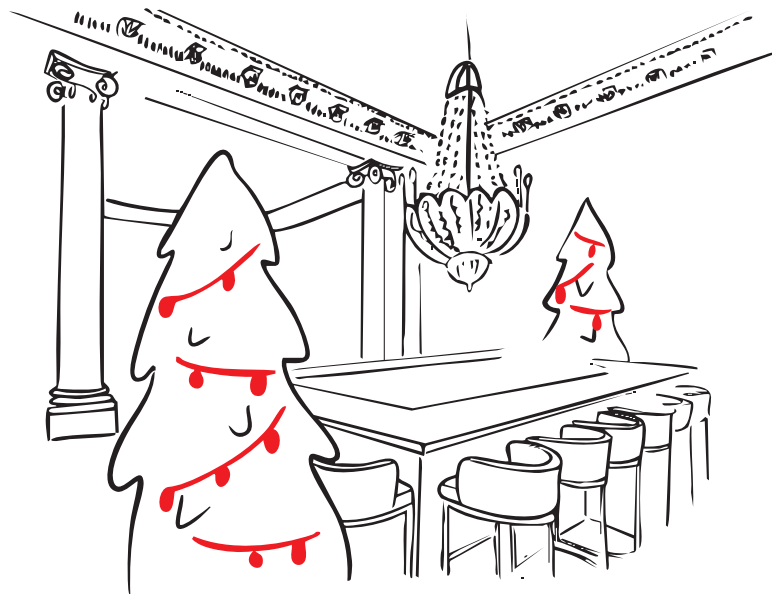
*No es perdi els menús especials per a les festes a Amar Barcelona.*

*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](mailto: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](mailto: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

Torrans 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***