# UNA GRAND NAVIDAD

## MENÚ NOCHEVIEJA

GRAND | HYATT™

BARCELONA

*Al finalizar el año, llega el momento de reunir a quienes han formado parte del camino y reconocer los éxitos compartidos.*

*Una invitación a disfrutar de encuentros diseñados para conectar, compartir y crear recuerdos memorables, en un ambiente donde cada detalle contribuye a hacer de la celebración una experiencia especial; una experiencia que invita a todo tu equipo a plantearse un 2027 en el que preguntarse:*
*Why go big when you can GO GRAND?*

***¡Brindemos juntos por lo que está por venir!***

*Grandly Yours,*

GRAND | HYATT™

BARCELONA

# Menú Nochevieja

**245€** *por persona*

*Menú infantil 45€ (menores de 12 años)*

## APERITIVO ZUU

***Crujiente de guisantes con bacalao mantecado***
*Delicado crujiente elaborado con guisantes y coronado con una cremosa brandada de bacalao*

***Taco de parmesano con pimiento escalivado, miel de caña y tomillo***
*Crujiente taco de parmesano relleno de pimiento escalivado, realzado con miel de caña y notas aromáticas de tomillo fresco*

***Perla de uva***
*Refrescante esfera de uva que aporta frescura y prepara el paladar para los siguientes pases*

## SNACKS EN MESA SOFIA

***Grissini artesanos y crackers de romero***
*Selección de panes crujientes elaborados artesanalmente y aromatizados con romero mediterráneo*

## ENTRANTES

***Erizo de mar gratinado al champagne***
*Erizo de mar ligeramente gratinado al champagne, servido sobre una base de alga marina que potencia toda su intensidad y carácter yodado*

***Riso al salto con tuétano espumoso a la brasa, crema de chirivía, zanahoria encurtida y regaliz***
*Crujiente riso al salto coronado con una espuma de tuétano a la brasa, acompañado de crema de chirivía, zanahoria encurtida y delicados matices de regaliz*

## ENTREMEDIO

***Tortellini a la catalana con aire de piñones***
*Tortellini inspirados en la tradición catalana, terminados con un delicado aire de piñones que aporta ligereza y aromas tostados*

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.*

**31 DE DICIEMBRE**

# PLATOS PRINCIPALES

***Rodaballo con pil-pil de ceps, salsa verde y crumble de pan de olivas***
*Rodaballo cocinado en su punto, acompañado por un pil-pil de ceps, salsa verde y un crumble crujiente de pan y aceitunas negras*

***Carré de cordero relleno de cigalas y mollejas con jugo al perejil***
*Carré de cordero relleno de cigalas y mollejas, asado lentamente y servido con un intenso jugo al perejil*

# PREPOSTRE

***El último brindis del año***
*Milhojas crujiente con crema ligera de vainilla, acompañado de consomé de frutos rojos y delicadas flores de saúco*

# POSTRE

***Medianoche***
*Mousse de caramelo y praliné de avellana, acompañados de helado de chocolate Grand Cru aromatizado con haba tonka*

# PETIT FOURS

***Mini tartaleta passion pie***
*Pequeña tartaleta de fruta de la pasión con un equilibrio perfecto entre acidez y dulzor*

***Trufa trufada***
*Bombón de chocolate y trufa presentado entre lentejas, como guiño a la tradición de prosperidad y abundancia para el nuevo año*

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.*

**31 DE DICIEMBRE**

# BODEGA

***Vino blanco Turons de la Pleta***
*Chardonnay • D.O. Costers del Segre*

***Vino tinto Pago de Anguix***
*Tempranillo • D.O. Ribera del Duero*

***Cava Ars Collecta Blanc de Blancs***
*Chardonnay • D.O. Cava*

***Cava Ars Collecta Grand Rosé***
*Xarel·lo, Pinot Noir, Trepat • D.O. Cava*

***Champagne Veuve Cliquot Yellow Label Brut***
*Pinot Noir, Meunier y Chardonnay*

Gluten · Lácteos · Huevos · Frutos secos · Sésamo · Mostaza · Apio · Soja

Cacahuete · Altramuz · Pescado · Marisco · Molusco · Sulfitos · Vegetariano · Vegano

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.*

*El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, pescados y huevos crudos o poco hechos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si tienes ciertas afecciones médicas.*

*Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.*

31 DE DICIEMBRE


GRAND | HYATT™
BARCELONA