UNA GRAND NAVIDAD

MENÚ NOCHEBUENA



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 Nochebuena

95€ *por persona*

Menú infantil 45€ (menores de 12 años)

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico con pan cristal y tomate rallado
Selección de jamón ibérico cortado al momento, acompañado de pan cristal tostado y tomate rallado al estilo tradicional

Ostra eléctrica con granizado de cava y lima
Ostra fresca realzada con un refrescante granizado de cava y lima que aporta equilibrio y frescura

Atún curado en cítricos con manzana, mermelada de higos y caviar
Atún curado lentamente en cítricos, acompañado de manzana fresca, mermelada de higos y caviar

Velouté de idiazábal ahumado, pera caramelizada, papada ibérica crujiente y gel de sidra
Delicada velouté de queso Idiazábal ahumado con pera caramelizada, papada ibérica crujiente y gel de sidra

Canelón de láminas de pulpo relleno de ensaladilla rusa
Con crema de piparras asadas y grisín artesano al pimentón de la Vera

PRIMER PLATO

Vieiras marcadas a la mantequilla noisette con salsa de cava y crumble de avellanas
Vieiras doradas en mantequilla noisette, acompañadas de salsa de cava y crumble de avellanas tostada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera de ternera al vino tinto y especias navideñas
Carrillera de ternera cocinada lentamente al vino tinto y especias navideñas, acompañada de cremoso de maíz y gorgonzola dulce, panceta ibérica crujiente, cebollitas agridulces y demi-glace reducida

Dorada a la sal aromatizada con cava y cítricos
Dorada acompañada de pastel de patata, verduras mediterráneas asadas y salsa verde de hierbas

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

24 DE DICIEMBRE

POSTRE

Lingote de turrón y mandarina
Lingote de turrón y mandarina acompañado de helado de vainilla, Bourbon y crujiente de almendra tostada

BODEGA

Vino blanco Raimat Albariño
Albariño • D.O. Costers del Segre

Vino tinto Raimat El Molí
Cabernet Sauvignon • D.O. Costers del Segre

Cava Juve & Camps Reserva de la Familia
Xarel·lo, Macabeo, Parellada • D.O. Cava

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.


GRAND | HYATT™
BARCELONA