UNA GRAND NAVIDAD

BRUNCH AÑO NUEVO



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

Brunch Año Nuevo

75€ *por persona*

50% de descuento para menores de 12 años
(incluye mimosa, Bloody Mary y cócteles sin alcohol)

ESTACIÓN BREAKFAST

Una selección de clásicos del desayuno con influencias internacionales y mediterráneas, perfectos para comenzar el día con energía:

Huevos Benedictine
Muffin inglés tostado con huevos poché y salsa holandesa elaborada al momento

Waffle salado con salmón ahumado, feta y granada
Waffle crujiente acompañado de salmón ahumado, queso feta y granada fresca

Huevos Florentine
Huevos poché sobre espinacas salteadas y muffin tostado, terminados con salsa holandesa

Pancakes
Esponjosos pancakes servidos con una selección de acompañamientos dulces

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Propuestas frescas y equilibradas elaboradas con productos de temporada:

Selección de hojas frescas y crudités
Variedad de hojas verdes, verduras frescas y crudités acompañados de aliños ligeros

Ensalada de ceba perlada con pesto de tomate seco, berenjena frita y baby mozzarella
Una combinación mediterránea que une la suavidad de la cebolla perlada con pesto de tomate seco, berenjena crujiente y mozzarella fresca

Ensalada de pulpo con patatas y perejil
Pulpo cocido en su punto acompañado de patata tierna, perejil fresco y aceite de oliva virgen extra

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

1 DE ENERO

ESTACIÓN EMBUTIDOS Y QUESOS

Una cuidada selección de embutidos ibéricos y quesos artesanales acompañados de panes y guarniciones tradicionales:

Selección de embutidos ibéricos
Paletilla ibérica, chorizo ibérico, lomo ibérico, salchichón y sobrasada mallorquina

Selección de quesos artesanales
Serrat trufado, Idiazábal y Manchego

Pan de frutos secos y coca con tomate
Selección de panes artesanos y coca tradicional catalana con tomate de colgar

Frutos secos y confituras
Acompañamientos especialmente seleccionados para quesos y embutidos

BUFFET PRINCIPAL

Platos inspirados en la cocina mediterránea y catalana, elaborados con productos de temporada y técnicas tradicionales:

Lingote de cordero con puré de patata trufado
Cordero cocinado lentamente hasta alcanzar una textura melosa, acompañado de puré de patata aromatizado con trufa

Bacalao confitado con judías de santa pau y vino blanco
Lomo de bacalao confitado a baja temperatura servido con las tradicionales judías de Santa Pau y una delicada reducción de vino blanco

Coca de ceps y trufa negra
Coca artesanal con ceps de temporada y láminas de trufa negra

Bouillabaisse con mariscos del mediterráneo
Tradicional sopa marinera elaborada con pescados y mariscos del litoral mediterráneo

Minestrone de verduras con croutons
Reconfortante sopa italiana de verduras de temporada acompañada de crujientes croutons

Verduras de temporada salteadas con hierbas provenzales
Selección de verduras frescas aromatizadas con hierbas mediterráneas

1 DE ENERO

A LA PARRILLA

Carnes, pescados y mariscos cocinados al momento para disfrutar de todo el sabor de la brasa:

Pollo de corral a la parrilla

Ternera con setas

Pescado con verduras

Calamares con ajo tierno

LIVE COOKING

Cochinillo asado
Cochinillo lechal asado lentamente hasta conseguir una carne tierna y jugosa con la piel dorada y crujiente, siguiendo la tradición castellana

POSTRES

Una selección de clásicos festivos para comenzar el año con un final dulce:

Panettone artesano
Especialidad italiana de fermentación lenta elaborada con frutas confitadas y pasas

Surtido de cronuts
Fusión entre croissant y donut con diferentes rellenos y glaseados

Croissant de frangipane al ron
Croissant hojaldrado relleno de crema de almendra aromatizada con ron

Fuente de chocolate blanco
Fuente de chocolate blanco acompañada de frutas frescas y pequeños dulces

Selección de fruta fresca
Variedad de frutas de temporada cortadas y preparadas diariamente

Pastel de chocolate 80%
Postre intenso elaborado con cacao de alta concentración, de sabor profundo y elegante

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

1 DE ENERO

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.

1 DE ENERO

GRAND | HYATT™

BARCELONA