UNA GRAND NAVIDAD

GRAN BUFFET NAVIDAD



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

Gran Buffet Navidad

115€ *por persona*

50% de descuento para menores de 12 años
(incluye bebidas)

Una propuesta gastronómica pensada para compartir, descubrir y celebrar. Un recorrido por los sabores más representativos de la tradición catalana y mediterránea, combinando producto de proximidad, recetas clásicas y elaboraciones contemporáneas.

ESTACIÓN DE FRÍOS

Selección de hojas frescas y crudités
Variedad de hojas verdes de temporada y vegetales crujientes, acompañados de vinagretas y aliños ligeros

Ensaladilla rusa "Sofía"
Nuestra versión de la ensaladilla tradicional, elaborada con ingredientes seleccionados y un toque casero inconfundible

Ensalada de hinojo, naranja y bacalao ahumado
Combinación fresca y aromática donde las notas anisadas del hinojo se equilibran con la dulzura de la naranja y la intensidad del bacalao ahumado

Ensalada de remolachas de colores, queso feta, avellanas y mostaza antigua
Colorida ensalada que combina la dulzura natural de la remolacha con queso feta, avellanas tostadas y una vinagreta de mostaza antigua

Ensalada de tomate y ventresca de atún
Un clásico mediterráneo elaborado con tomate de temporada y ventresca de atún de primera calidad

Espárragos en vinagre
Espárragos marinados siguiendo la tradición, de sabor delicado y refrescante

Patés caseros
Selección de patés elaborados artesanalmente según recetas tradicionales

Alcachofas a la brasa con salsa romesco
Alcachofas asadas lentamente a la brasa, acompañadas de la emblemática salsa romesco catalana

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

25 DE DICIEMBRE

ESTACIÓN EMBUTIDOS Y QUESOS

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

Selección de quesos artesanos
Roncal, Torta del Casar, Serrat trufado, Idiazábal y Manchego, representando algunas de las mejores tradiciones queseras de la península

Pan de coca con tomate, frutos secos, membrillo y compotas
Acompañamientos dulces y salados pensados para realzar los matices de quesos y embutidos

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate de colgar
Jamón ibérico cortado al momento acompañado de pan de cristal y tomate de colgar

LIVE COOKING

Fondue de queso
Preparada al momento y servida con patatas, croutons y zanahorias frescas

Pierna de cordero asada
Asada lentamente y servida con una selección de salsas elaboradas en casa

Coca de verduras escalivadas con anchoa
Receta tradicional catalana que combina verduras asadas a la brasa con el sabor intenso de la anchoa

Brochetas de pescados y crustáceos
Marinadas y cocinadas frente al cliente para garantizar su máxima frescura

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

ESTACIÓN DE MARISCOS

Selección de mariscos y pescados
Surtido de productos del litoral servidos crudos o cocinados al vapor, acompañados de aliños cítricos y aromáticos

Ostras del Delta del Ebro
Servidas con nuestras interpretaciones de Bloody Mary o vermut para potenciar su carácter marino

BUFFET CALIENTE

Almejas a la marinera
Almejas cocinadas en una clásica salsa de vino blanco, ajo y perejil

Canelones tradicionales con bechamel trufada
Receta de inspiración familiar enriquecida con una delicada bechamel perfumada con trufa

Pollo a la catalana
Guiso tradicional elaborado con frutos secos, vino y los aromas característicos de la cocina catalana

Suquet tradicional de la Costa Brava
Emblemático guiso marinero elaborado con pescado fresco y patata

Gratín de patata con queso ahumado
Patata gratinada lentamente con queso ahumado fundido

Puré de boniato
Cremoso puré de boniato de textura suave y sabor delicadamente dulce

SELECCIÓN DE PANES

Variedades artesanas

- *Coca de cristal*
- *Pan de doble fermentación*
- *Pan de semillas*
- *Focaccia*
- *Brioches*
- *Grissinis*

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

25 DE DICIEMBRE

ESCUDELLA I CARN D'OLLA

Galets en caldo tradicional
Pasta de gran formato servida en el clásico caldo navideño catalán

Verduras de temporada
Cocinadas lentamente en el caldo para preservar toda su esencia y sabor

Carn d'Olla
Selección de carnes cocidas en el caldo tradicional que aportan profundidad e intensidad al plato

POSTRES

Panettone artesano
El clásico italiano elaborado con masa madre y frutas seleccionadas

Surtido de turrones y neulas
Selección de dulces tradicionales de la Navidad mediterránea

Cookies navideñas
Galletas artesanas elaboradas especialmente para estas fechas

Tronco de chocolate trufado
Bizcocho de chocolate relleno de crema trufada y acabado con cobertura de cacao

Mini passion pie
Pequeña tartaleta de maracuyá con un equilibrio perfecto entre frescura y dulzor

Mousse de grosella negra con bizcocho esponjoso de pistacho
Mousse ligera de grosella negra acompañada de bizcocho de pistacho para un final elegante y aromático

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

25 DE DICIEMBRE

BODEGA

Vino blanco La Charla
Verdejo • D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal
Tempranillo • D.O. La Rioja

Cava Juve & Camps Cinta Púrpura
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.

25 DE DICIEMBRE


GRAND | HYATT™
BARCELONA