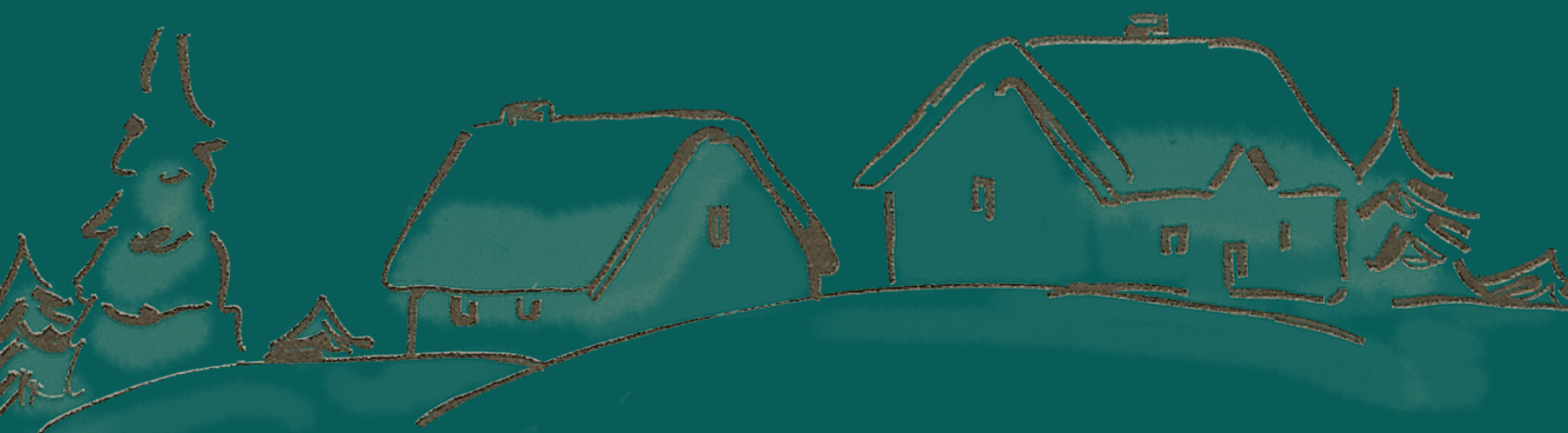


R

REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC



R

MENÚ HACIA 2026 DESDE SANTS

Te invitamos a descubrir Reversible, un espacio renovado que celebra la creatividad y donde el arte y la gastronomía se fusionan.

Aprovecha nuestra ubicación única para crear una experiencia inolvidable con su arquitectura modernista y sus fuentes luminosas.

Descubre platos elaborados con ingredientes de proximidad y técnicas innovadoras, desde sus raíces hasta la vanguardia gastronómica del 2026.





MENÚ HACIA 2026 DESDE SANTS

APERITIVOS REVERSIBLE

Tartaleta crujiente de escalivada con anguila ahumada
Bombón de *foie* con polvo de pistacho y Pedro Ximénez
Cucharita de tartar de atún rojo “Balfegó” con *wasabi* crujiente
Coca de “anchoa 00” con mantequilla ahumada, tomate seco y piparra

ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja, emulsión de su coral, brotes marinos y caviar “Osetra”
Huevo ecológico a baja temperatura, *parmentier* de trufa negra,
chip de alcachofa del “Prat” y velo de jamón ibérico

PESCADO

Lomo de lubina con *velouté* de cava, espárragos blancos confitados
y aceite de guisante a la menta, al aire del Motel Empordà

CARNE

Solomillo de vaca rubia con salsa de vino Priorat,
milhojas de patata y trompetas de la muerte

POSTRE

Cremoso crujiente de turrón de Jijona con gelatina de mandarina y cava

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza,
bodega selección,
café, infusiones

160.00€*

PERSONA / IVA INCLUIDO

*Incluye bolsa de cotillón, uvas de la suerte y mini botella de cava

R

MENÚ INFANTIL

DE 4 A 12 AÑOS

PRIMEROS A ELEGIR:

Ensalada mixta
Crema de verduras
Pasta con salsa boloñesa
Croquetas de jamón ibérico

SEGUNDOS A ELEGIR:

Pizza margarita
Pescado a la parrilla con verduritas salteadas
Escalopa de solomillo de ternera con patatas
Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso, lechuga y tomate)

POSTRES A ELEGIR:

Fruta
Tarta de queso casera
Helado de vainilla o de caramelo
Brownie de chocolate con helado

Incluye agua y pan



25.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO

CONDICIONES DE RESERVA

- Aforo limitado, máximo 74 comensales. Al alcanzar el aforo máximo permitido, las reservas quedarán automáticamente cerradas.
- Las reservas deberán efectuarse antes de las 19:00h del día 30 de diciembre.
- Solo se elaborará este menú y bajo reserva, quedando cerrados todos los servicios de restauración habituales.
- En el momento de la reserva, deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.
- El 70% restante se abonará 5 días antes de la prestación del servicio.
- Cualquier anulación efectuada en los 5 días anteriores al evento tendrán una penalización del 100%.
- La recepción de los comensales comenzará a las 19:30h, hasta las 20:30h.
- La cena empezará a las 20:30h para todos los comensales.
- La bolsa de cotillón es para llevar. En el hotel no se realizará ningún tipo de fiesta una vez finalizada la cena. Las campanadas tendrán lugar en la fuente de colores y música de Montjuic, a 100 metros del hotel, donde se concentra la entrada de año más bonita de Barcelona.
- Todos los servicios de restauración cerrarán a las 23:30h para poder empezar el año en el espectáculo organizado en las fuentes de Montjuic.

