UNA GRAND NAVIDAD

MENÚ VEGANO 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 Vegano Nochevieja

245€ *por persona*

Menú infantil 45€ (menores de 12 años)

APERITIVO ZUU

Crujiente de guisantes con brandada de apionabo
Delicado crujiente de guisantes acompañado de una suave brandada de apionabo, de textura sedosa y sabor delicadamente vegetal

Taco crujiente de arroz con pimiento escalivado, miel de caña y tomillo
Crujiente taco de arroz relleno de pimiento escalivado, armonizado con miel de caña y delicadas 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

Rosa de zanahoria con crema de anacardos, vinagreta de miel de caña y nasturtium
Delicada composición de zanahoria presentada en forma de rosa, acompañada de una suave crema de anacardos, vinagreta de miel de caña y flores de nasturtium

Riso al salto con chirivía a la brasa, zanahoria encurtida y regaliz
Crujiente riso al salto acompañado de chirivía asada a la brasa, zanahoria encurtida y sutiles notas de regaliz que aportan profundidad y complejidad

ENTREMEDIO

Tortellini veganos a la catalana con aire de piñones
Pasta fresca vegana inspirada en los sabores de la tradición catalana, terminada con un delicado aire de piñones tostados

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

31 DE DICIEMBRE

PLATOS PRINCIPALES

Coliflor asada con pil-pil de ceps, salsa verde y crumble de aceitunas negras
Coliflor asada lentamente hasta alcanzar una textura tierna y caramelizada, servida con pil-pil vegetal de ceps, salsa verde y crumble crujiente de aceitunas negras

Fondant de calabaza con bombones crujientes de patata y jugo vegano
Fondant de calabaza de textura melosa acompañado de bombones de patata crujiente y un intenso jugo vegetal reducido

PREPOSTRE

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

POSTRE

Medianoche
Mousse vegana de caramelo y praliné de avellanas, acompañada de helado de chocolate negro 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
Trufa de chocolate negro presentada entre lentejas, como guiño a la tradición de prosperidad y abundancia para el año nuevo

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