

Le MERIDIEN
BARCELONA



CENA NOCHEBUENA SOPAR NIT DE NADAL CHRISTMAS EVE DINNER

89€

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Tártar de gamba infusionado en té verde
Tàrtar de gamba infusionat en te verd
Prawn tartare infused with green tea

Bocado de alcachofa y jamón ibérico
Bocadet de carxofa i pernil ibèric
Artichoke bite with Iberian ham

Emulsión de queso curado con uvas al balsámico
Emulsió de formatge curat amb raïms al balsàmic
Cured cheese emulsion with balsamic grapes

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Crema de setas con emulsión de ajo negro y virutas de foie
Crema de bolets amb emulsió d'all negre i virutes de foie
Mushroom cream with black garlic emulsion and foie shavings

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Lomo de lubina al horno con fideos de calamares al vino blanco
Llom de llobarro al forn amb fideus de calamars al vi blanc
Oven-baked sea bass loin with squid noodles in white wine sauce

Taco de pierna de cordero a baja temperatura con patata baby
Taco de cuixa de xai a baixa temperatura amb patata baby
Slow-cooked lamb leg taco with baby potatoes

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné, mousse de café y chocolate blanco
Pa de pessic de xocolata amb cruixent de praliné, mousse de cafè i xocolata blanca
Chocolate cake with praline crisp, coffee mousse, and white chocolate ganache

Café Illy con turrone y neulas
Cafè Illy amb torrons i neules
Illy coffee with nougats and wafers

Pomal 500 - Crianza D.O Rioja
Pomal Blanco Reserva – Tempranillo Blanco - D.O Rioja
Cava Codorniu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

CENA VEGETARIANA DE NOCHEBUENA SOPAR VEGETARIÀ DE NIT DE NADAL VEGETARIAN CHRISTMAS EVE DINNER

89€

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Tártar de remolacha y tomate infusionado en té verde

Tàrtar de remolatxa i tomàquet infusionat en te verd

Beetroot and tomato tartare infused with green tea

Bocado de alcachofa y cebollita confitada

Bocadet de carxofa i ceba confitada

Artichoke bite with caramelized shallot

Emulsión de queso curado con uvas al balsámico

Emulsió de formatge curat amb raïms al balsàmic

Cured cheese emulsion with balsamic grapes

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Crema de setas con emulsión de ajo negro

Crema de bolets amb emulsió d'all negre

Mushroom velouté with black garlic emulsion

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Gírgolas al ajo-perejil con crema de espárrago verde y migas de pan de campo

Gírgoles amb all i julivert, crema d'espàrrec verd i molles de pa de pagès

Girolles with garlic-parsley, green asparagus cream, and country bread crumbs

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Bizcocho de chocolate con crujiente de praliné, mousse de café y chocolate blanco

Pa de pessic de xocolata amb cruixent de praliné, mousse de cafè i xocolata blanca

Chocolate cake with praline crisp, coffee mousse, and white chocolate ganache

Café Illy con turrones y neulas

Cafè Illy amb torrons i neules

Illy coffee with nougats and wafers

Pomal 500 - Crianza D.O Rioja

Pomal Blanco Reserva – Tempranillo Blanco - D.O Rioja

Cava Codorniu Limited Edition Brut

Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks

Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes

Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans

Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

MENÚ INFANTIL CENA NOCHEBUENA MENÚ INFANTIL SOPAR NIT DE NADAL CHILDREN'S MENU CHRISTMAS EVE DINNER

45€

Niños de 4 a 12 años
Nens de 4 a 12 anys
Children from 4 to 12 years old

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Coca crujiente con tomate y jamón ibérico
Coca cruixent amb tomàquet i pernil ibèric
Crunchy coca bread with tomato and Iberian ham

Langostino crujiente con mayonesa casera
Llagostí cruixent amb maionesa casolana
Crispy prawns with homemade mayonnaise

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Medallones de solomillo con patatas fritas
Medallons de filet amb patates fregides
Sirloin medallions with French fries

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Crema de chocolate con neulas rellenas
Crema de xocolata amb neules farcides
Chocolate pudding with filled wafer sticks

Selección de helados
Selecció de gelats
Assortment of ice creams

Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

ALMUERZO DE NAVIDAD DINAR DE NADAL CHRISTMAS DAY LUNCH

70€

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Salpicón de mariscos con endibias a la brasa y mayonesa de olivas Kalamata
Salpicó de marisc amb endívies a la brasa i maionesa d'olives Kalamata
Seafood salad with grilled endives and Kalamata olive mayonnaise

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | FIRST COURSE

Escudella tradicional
Escudella tradicional
Traditional "Escudella"

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | SECOND COURSE

Pollo de Pagés confitado a la catalana con frutos secos y ciruelas confitadas
Pollastre de Pagès confitat a la catalana amb fruits secs i prunes confitades
Pagés chicken confit Catalan style with nuts and candied plums

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Sablé de higos asados con helado de Yogurt Búlgaro
Sablé de figues rostides amb gelat de Iogurt Búlgar
Roasted fig sablé with Bulgarian Yogurt ice cream

Café Illy con turrones y neulas
Cafè Illy amb torrons i neules
Illy coffee with nougats and wafers

Austum – D.O Ribera del Duero – Roble ECO
La Armonia – Chardonnay D.O - Costers del Segre
Cava Codorniu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

ALMUERZO VEGETARIANO DE NAVIDAD DINAR VEGETARIÀ DE NADAL VEGETARIAN CHRISTMAS DAY LUNCH

70€

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Salpicón de setas de temporada con endibias a la brasa y mayonesa de olivas Kalamata
Salpicó de bolets de temporada amb endívies a la brasa i maionesa d'olives Kalamata
Seasonal mushroom salad with grilled endives and Kalamata olive mayonnaise

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | FIRST COURSE

Sopa de cebolla con crouton de hierbas y queso brie gratinado
Sopa de ceba amb cruixent d'herbes i formatge brie gratinat
Onion soup with herb crouton and gratinated Brie cheese

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | SECOND COURSE

Raviolis de espinaca y ricotta con salsa "a la catalana" con frutos secos y ciruelas
Raviolis d'espínacs i ricotta amb salsa 'a la catalana', fruits secs i prunes
Spinach and ricotta ravioli with 'Catalan-style' sauce, nuts and plums

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Sablé de higos asados con helado de Yogurt Búlgaro
Sablé de figues rostides amb gelat de Iogurt Búlgar
Roasted fig sablé with Bulgarian Yogurt ice cream

Austum – D.O Ribera del Duero – Roble ECO
La Armonia – Chardonnay D.O - Costers del Segre
Cava Codorniu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

MENÚ INFANTIL ALMUERZO DE NAVIDAD **MENÚ INFANTIL DINAR DE NADAL** **CHILDREN'S MENU CHRISTMAS DAY LUNCH**

35€

Niños de 4 a 12 años
Nens de 4 a 12 anys
Children from 4 to 12 years old

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Coca crujiente con tomate y jamón ibérico

Coca cruixent amb tomàquet i pernil ibèric

Crunchy coca bread with tomato and Iberian ham

Langostino crujiente con mayonesa casera

Llagostí cruixent amb maionesa casolana

Crispy prawns with homemade mayonnaise

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Medallones de solomillo con patatas fritas

Medallons de filet amb patates fregides

Sirloin medallions with French fries

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Crema de chocolate con neulas rellenas

Crema de xocolata amb neules farcides

Chocolate pudding with filled wafer sticks

Selección de helados

Selecció de gelats

Assortment of ice creams

Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes

Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans

Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

ALMUERZO DE SAN ESTEBAN DINAR DE SANT ESTEVE BOXING DAY LUNCH

49€

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Carpaccio de salmón fresco con esponja de eneldo y ensalada cítrica
Carpaccio de salmó fresc amb esponja d'anet i amanida cítrica
Fresh salmon carpaccio with dill sponge and citrus salad

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Canelón de asado con bechamel de leche de cabra y trompeta de la muerte
Caneló de rostit amb beixamel de llet de cabra i trompeta negra
Roast beef cannelloni with goat milk bechamel and Craterellus Cornucopioides

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Milhojas de chocolate con frutos rojos y gel de frambuesa
Milfulls de xocolata amb fruits vermells i gel de gerd
Chocolate mille-feuille with red fruits and raspberry gel

Austum – D.O Ribera del Duero – Roble ECO
La Armonia – Chardonnay D.O - Costers del Segre
Cava Codorniu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

ALMUERZO VEGETARIANO DE SAN ESTEBAN DINAR VEGETARIÀ DE SANT ESTEVE VEGETARIAN BOXING DAY LUNCH

49€

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Carpaccio de calabacín fresco con salsa romesco y ensalada cítrica
Carpaccio de carbassó fresc amb salsa romesco i amanida cítrica
Fresh zucchini carpaccio with romesco sauce and citrus salad

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Canelón de setas con bechamel de leche de cabra y trompeta de la muerte
Caneló de bolets amb beixamel de llet de cabra i trompeta negra
Mushroom cannelloni with goat milk béchamel and Craterellus Cornucopioides

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Milhojas de chocolate con frutos rojos y gel de frambuesa
Milfulls de xocolata amb fruits vermells i gel de gerd
Chocolate mille-feuille with red fruits and raspberry gel

Austum – D.O Ribera del Duero – Roble ECO
La Armonia – Chardonnay D.O - Costers del Segre
Cava Codorniu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepagado y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

MENÚ INFANTIL DE SAN ESTEBAN MENÚ INFANTIL DE SANT ESTEVE CHILDREN'S BOXING DAY MENU

25€

Niños de 4 a 12 años
Nens de 4 a 12 anys
Children from 4 to 12 years old

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Coca crujiente con tomate y jamón ibérico
Coca cruixent amb tomàquet i pernil ibèric
Crunchy coca bread with tomato and Iberian ham

Langostino crujiente con mayonesa casera
Llagostí cruixent amb maionesa casolana
Crispy prawns with homemade mayonnaise

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Medallones de solomillo con patatas fritas
Medallons de filet amb patates fregides
Sirloin medallions with French fries

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Crema de chocolate con neulas rellenas
Crema de xocolata amb neules farcides
Chocolate pudding with filled wafer sticks

Selección de helados
Selecció de gelats
Assortment of ice creams

Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

CENA DE NOCHEVIEJA SOPAR DE CAP D'ANY NEW YEAR'S EVE DINNER

195€

Incluye dos copas y DJ hasta las 2:30am
Inclou dues copes i DJ fins les 2:30am
Includes two drinks and DJ until 2:30am

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Crema tibbia de apio y manzana Granny Smith

Crema tèbia d'api i poma Granny Smith

Warm celery and Granny Smith apple cream

Tataki de atún rojo con crema de naranja amarga

Tataki de tonyina vermella amb crema de taronja amarga

Bluefin tuna tataki with bitter orange cream

Bombón de dátil con queso gorgonzola y nueces

Bombó de dàtil amb formatge gorgonzola i nous

Date bonbon with Gorgonzola cheese and walnuts

Bruschetta de tomate "Cor de Bou" y jamón de bellota con perlas de aceite de oliva virgen extra

Bruschetta de tomàquet "Cor de Bou" i pernil ibèric amb perles d'oli d'oliva verge extra

"Cor de Bou" tomato bruschetta with Iberian ham and extra virgin olive oil pearls

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Taco de maíz crujiente con aguacate grillado y encurtido de cebolla tierna

Taco de blat cruixent amb alvocat a la brasa i ceba tendra en vinagre

Crispy corn taco with grilled avocado and pickled spring onion

Bacalao ahumado con emulsión de melocotón asado y micro brotes mixtos

Bacallà fumat amb emulsió de préssec rostit i micro brots mixtos

Smoked cod with roasted peach emulsion and mixed microgreens

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Lomo de rape con risotto cremoso de cebada a la mantequilla de lima

Llom de rap amb risotto cremós d'ordi a la mantega de llima

Monkfish loin with creamy barley risotto and lime butter

Solomillo de vaca al vino Oporto con velo de guanciale y lingote de patata trufada

Filet de vedella al vi de Porto amb vel de guanciale i lingot de patata trufada

Beef tenderloin in Port wine with guanciale veil and truffled potato block

PRE-POSTRE | PRE-POSTRE | PRE-DESSERT

Chupito helado de limón con menta

Xarrup gelat de llimona amb menta

Iced lemon shot with mint

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Bizcocho de naranja con crema de vainilla

Pa de pessic de taronja amb crema de vainilla

Orange sponge cake with vanilla cream

Turrones y neulas | Torrons i neules | Nougat turrón and wafers

Turons Vallcorba – Cabernet Sauvignon - D.O Costers del Segre

Pomal Blanco Reserva – Tempranillo Blanco - D.O Rioja

Cava Codorniu Arts Collecta Blanc de Noirs & Rose

Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks

Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepago y cancelación hasta 5 días antes

Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans

Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

CENA VEGETARIANA DE NOCHEVIEJA SOPAR VEGETARIÀ DE CAP D'ANY VEGETARIAN NEW YEAR'S EVE DINNER

195€

Incluye dos copas y DJ hasta las 2:30am
Inclou dues copes i DJ fins les 2:30am
Includes two drinks and DJ until 2:30am

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Crema tibbia de apio y manzana Granny Smith
Crema tèbia d'api i poma Granny Smith
Warm celery and Granny Smith apple cream

Tataki de seitán con crema de naranja amarga
Tataki de seitán amb crema de taronja amarga
Seitan tataki with bitter orange cream

Bombón de dátil con queso gorgonzola y nueces
Bombó de dàtil amb formatge gorgonzola i nous
Date bonbon with Gorgonzola cheese and walnuts

Bruschetta de tomate "Cor de Bou" con perlas de aceite de oliva virgen extra
Bruschetta de tomàquet "Cor de Bou" amb perles d'oli d'oliva verge extra
"Cor de Bou" tomato bruschetta with extra virgin olive oil pearls

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Taco de maíz crujiente con aguacate grillado y encurtido de cebolla tierna
Taco de blat cruixent amb alvocat a la brasa i ceba tendra en vinagre
Crispy corn taco with grilled avocado and pickled spring onion

Remolacha ahumada con emulsión de melocotón asado y micro brotes mixtos
Remolatxa fumada amb emulsió de préssec rostit i microbrots mixtos
Smoked beet with roasted peach emulsion and mixed microgreens

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Risotto cremoso de cebada a la mantequilla de lima y perlas de yuzu
Risotto cremós d'ordi a la mantega de llima i perles de yuzu
Creamy barley risotto with lime butter and yuzu pearls

Lingote de calabaza con salsa velouté y bouquet de verduritas
Terrina de carbassa amb salsa velouté i bouquet de verduretes
Pumpkin terrine with velouté sauce and bouquet of baby vegetables

PRE-POSTRE | PRE-POSTRE | PRE-DESSERT

Chupito helado de limón con menta
Xarrup gelat de llimona amb menta
Iced lemon shot with mint

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Bizcocho de naranja con crema de vainilla
Pa de pessic de taronja amb crema de vainilla
Orange sponge cake with vanilla cream

Turrónes y neulas | Torrons i neules | Nougat turrón and wafers

Turóns Vallcorba – Cabernet Sauvignon - D.O Costers del Segre
Pomal Blanco Reserva – Tempranillo Blanco - D.O Rioja
Cava Codorniu Arts Collecta Blanc de Noirs & Rose
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café | Cafè | Coffee

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepagado y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

MENÚ INFANTIL NOCHEVIEJA

MENÚ INFANTIL DE LA NIT DE CAP D'ANY

CHILDREN'S NEW YEARS EVE MENU

59€

Niños de 4 a 12 años
Nens de 4 a 12 anys
Children from 4 to 12 years old

APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Croqueta de jamón
Croqueta de pernil
Ham croquette

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Ravioli de carne con salsa napolitana
Ravioli de carn amb salsa napolitana
Meat ravioli with Neapolitan sauce

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | SECOND COURSE

A ELEGIR | A ESCOLLIR | TO CHOOSE

"Fish and chips" con salsa tártara y crudités
"Fish and chips" amb salsa tàrtara i crudités
Fish and chips with tartar sauce and crudités

Medallones de solomillo a la parrilla con puré de patata y ensalada de brotes
Medallons de filet a la graella amb puré de patata i amanida de brots
Grilled sirloin medallions with mashed potatoes and sprouts salad

POSTRE | POSTRE | DESSERT | DESSERT

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Condiciones de pago: 100% prepagado y cancelación hasta 5 días antes
Condicions de pagament: 100% prepagament i cancel·lació fins 5 dies abans
Payment terms: 100% prepaid and cancellation up to 5 days before

la fête
by MERIDIEN

