



La fête
by Le MERIDIEN



CELEBRANDO

CELEBRANT

CELEBRATING

TAPEANDO

DE TAPES

TAPAS

FESTEJANDO

FESTEJANT

ENJOYING

COCKTAIL MENU

*Todos los menús tienen su versión vegetariana

*Tots els menús tenen la seva versió vegetariana

*All menus have their vegetarian version

CONDICIONES ESPECIALES | CONDICIONS ESPECIALS | SPECIAL CONDITIONS

Reserva mínima de 20 personas para salón privado | Reserva mínima de 20 persones per saló privat
Minimum reservation of 20 people required for private dining room

01 Botella de Vino / Cava cada 03 personas | 01 Ampolla de Vi / Cava cada 03 persones
01 Bottle of Wine / Cava for every 03 people

Condiciones de pago: 100% prepago

Condicions de pagament: 100% prepagament

Payment terms: 100% prepaid

*Todos los platos deben elegirse con 10 días de antelación

*Tots els plats s'han d'escollir amb 10 dies d'antelació

*All dishes must be chosen 10 days in advance

CELEBRANDO CELEBRANT CELEBRATING

A escoger un entrante, un plato principal y un postre

A escollir un entrant, un plat principal i un postre

Choose a starter, a main course and a dessert

Copa de cava de bienvenida

Copa de cava de benvinguda

Welcome glass of cava

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Alcachofas a la catalana, estofadas a baja temperatura con picada de frutos secos y ceps

Carxofes a la catalana, estofades a baixa temperatura amb picada de fruits secs i ceps

Catalan-style artichoke, slow-cooked with a traditional nut and porcini mushroom picada

Carpaccio de salmón marinado, bouquet de canónigos, cebolla roja encurtida y alcaparrones

Carpaccio de salmó marinat, bouquet de canonges, ceba vermella envinagrada i taperots

Marinated salmon carpaccio, lamb's lettuce bouquet, pickled red onion and caperberries

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Dorada al ajillo con polenta cremosa al azafrán y maíz crocante

Orada a l'all amb polenta cremosa al safrà i blat de moro cruixent

Sea bream with garlic, creamy saffron polenta and crispy corn

Meloso de ternera en salsa barbacoa casera, con crema de apio nabo

Melós de vedella amb salsa barbacoa casolana, amb crema d'api-rave

Slow-braised beef in homemade BBQ sauce, served with celeriac purée

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Pastel cremoso de queso con coulis de fruta de la pasión y crumble de vainilla

Pastís cremós de formatge amb coulis de fruita de la passió i crumble de vainilla

Creamy cheesecake with passion fruit coulis and vanilla crumble

Sorbete de limón con gajos de kiwi infusionado en menta

Sorbet de llimona amb grillons de kiwi infusionats amb menta

Lemon sorbet with kiwi wedges infused with fresh mint

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero

La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre

Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico

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

Café Iilly con turrone y neulas | Cafè Iilly amb torrons i neules

Iilly coffee with nougats and wafers

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

52€

Comida | Dinar | Lunch
Cena | Sopar | Dinner

57€

En Sala privada
In Private Room

CELEBRANDO VERSIÓN VEGETARIANA CELEBRANT VERSIÓ VEGETARIANA CELEBRATING VEGETARIAN VERSION

Copa de cava de bienvenida
Copa de cava de benvinguda
Welcome glass of cava

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Alcachofas a la catalana, estofadas a baja temperatura con picada de frutos secos y ceps
Carxofes a la catalana, estofades a baixa temperatura amb picada de fruits secs i ceps
Catalan-style artichoke, slow-cooked with a traditional nut and porcini mushroom picada

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Bocado de seta Portobello al ajillo con polenta cremosa al azafrán y maíz crocante
Mos de bolet Portobello amb allada amb polenta cremosa al safrà i blat de moro cruixent
Portobello mushroom with garlic sauté, creamy saffron polenta, and crispy corn

POSTRE | POSTRE | DESSERT

A ELEGIR | A ESCOLLIR | TO CHOOSE

Pastel cremoso de queso con coulis de fruta de la pasión y crumble de vainilla
Pastís cremós de formatge amb coulis de fruita de la passió i crumble de vainilla
Creamy cheesecake with passion fruit coulis and vanilla crumble

Sorbete de limón con gajos de kiwi infusionado en menta
Sorbet de llimona amb grillons de kiwi infusionats amb menta
Lemon sorbet with kiwi wedges infused with fresh mint

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café Ily con turrone y neulas | Cafè Ily amb torrons i neules
Ily coffee with nougats and wafers

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

52€

Comida | Dinar | Lunch
Cena | Sopar | Dinner

57€

En Sala privada
In Private Room

TAPEANDO DE TAPES TAPAS

Copa de cava de bienvenida
Copa de cava de benvinguda
Welcome glass of cava

SELECCIÓN DE TAPAS | SELECCIÓ DE TAPES | "TAPAS" SELECTION

Jamón ibérico sobre tosta de pan de cristal y tomate de colgar
Pernil ibèric sobre torrada de pa de vidre amb tomàquet de branca
Iberian ham on crystal bread toast with vine tomato.

Mini ensalada caprese con tomate cherry amarillo y queso brie marinado
Mini amanida caprese amb tomàquet cherry groc i formatge brie marinat
Mini Caprese salad with yellow cherry tomatoes and marinated Brie cheese

Langostino en tempura con chutney de piña
Llagostí en tempura amb chutney de pinya
Prawn tempura with pineapple chutney

Salpicón de setas Gírgola
Salpicó de bolets Gírgoles
Oyster mushroom salad

Mix de croquetas
Mix de croquetes
Assorted croquettes

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

A ELEGIR | A ESCOLLIR | TO CHOOSE

Lomito de lubina a la putanesca con ñoquis de patata crispy
Llom de llobarro a la puttanesca amb nyoquis de patata cruixents
Sea bass loin alla puttanesca with crispy potato gnocchi

Medallón de cordero a baja temperatura con su jugo y ensalada templada de escarola frisé
Medalló de xai cuinat a baixa temperatura amb el seu suc i amanida tèbia d'escarola frisée
Slow-cooked lamb medallion with its natural jus and warm frisée salad

POSTRE | POSTRE | DESSERT

A ELEGIR | A ESCOLLIR | TO CHOOSE

Tarta de manzana con crema de vainilla y canela
Pastís de poma amb crema de vainilla i canyella
Apple tart with vanilla and cinnamon cream

Tarta de almendras al estilo "Gató"
Pastís d'ametlla estil "Gató" mallorquí
Traditional Mallorcan-style almond cake "Gató"

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café Ily con turrone y neulas | Cafè Ily amb torrons i neules
Ily coffee with nougats and wafers
IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

58€

Comida | Dinar | Lunch
Cena | Sopar | Dinner

63€

En Sala privada
In Private Room

TAPEANDO VERSIÓN VEGETARIANA DE TAPES VERSIÓ VEGETARIANA TAPAS VEGETARIAN VERSION

Copa de cava de bienvenida
Copa de cava de benvinguda
Welcome glass of cava

SELECCIÓN DE TAPAS | SELECCIÓ DE TAPES | "TAPAS" SELECTION

Croquetas de setas
Croquetes de bolets
Mushroom croquettes

Salpicón de setas Gírgolas
Salpicó de bolets Gírgoles
Oyster Mushroom Salad

Tempura de espárragos verdes
Tempura d'espàrrecs verds
Green asparagus tempura

Mini ensalada caprese con tomate cherry amarillo y queso brie marinado

Mini amanida caprese amb tomàquet cherry groc i formatge brie marinat
Mini Caprese salad with yellow cherry tomatoes and marinated Brie cheese

Pan de coca con tomate y aceite virgen extra
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra
Coca bread with tomato and extra virgin olive oil

PLATO PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Ñoquis de patata crispy con ragú de alcachofas
Nyòquis de patata cruixents amb ragú de carxofes
Crispy potato gnocchi with artichoke ragout

POSTRE | POSTRE | DESSERT

A ELEGIR | A ESCOLLIR | TO CHOOSE

Tarta de manzana con crema de vainilla y canela
Pastís de poma amb crema de vainilla i canyella
Apple tart with vanilla and cinnamon cream

Tarta de almendras al estilo "Gató"
Pastís d'ametlla estil "Gató" mallorquí
Traditional Mallorcan-style almond cake "Gató"

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café Ily con turrónes y neulas | Cafè Ily amb torrons i neules
Ily coffee with nougats and wafers

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

58€

Comida | Dinar | Lunch
Cena | Sopar | Dinner

63€

En Sala privada
In Private Room

FESTEJANDO FESTEJANT ENJOYING

A escoger un primer plato, un segundo plato y un postre

A escollir un primer plat, un segon plat i un postre

Choose a first course, a second course and a dessert

Copa de cava de bienvenida

Copa de cava de benvinguda

Welcome glass of cava

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | FIRST COURSE

Confit de setas Portobello con emulsión de foie y migas de pan de centeno

Confit de bolets Portobello amb emulsió de foie i molles de pa de sègol

Portobello mushroom confit with foie gras emulsion and rye bread crumbs

Carpaccio de lomo bajo de ternera con hojas de cogollo y su aderezo estilo César

Carpaccio de llom baix de vedella amb fulles de cabdell i el seu amaniment estil Cèsar

Beef sirloin carpaccio with baby gem lettuce leaves and Caesar-style dressing

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | SECOND COURSE

Corvina al ajillo con salsa de cava y almejas

Corbina amb allada, salsa de cava i cloïsses

Croaker with garlic, cava sauce and clams

Solomillo de ternera a la parrilla con crema trufada de patata y espinaca y su salsa demiglace al oporto

Filet de vedella a la graella amb crema trufada de patata i espinacs, i la seva salsa demi-glace al porto

Grilled beef tenderloin with truffled potato and spinach cream, served with Port wine demi-glace sauce

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Mousse de chocolate blanco con sopa de frutos rojos macerados en anís y canela

Mousse de xocolata blanca amb sopa de fruits vermells macerats en anís i canyella

White chocolate mousse with red berry soup infused with anise and cinnamon

Crumble de pera con helado de caramelo salado

Crumble de pera amb gelat de caramel salat

Pear crumble with salted caramel ice cream

Viña Pomal Blanco Reserva (Tempranillo Blanco) – D.O.Ca. Rioja

El Pispa garnacha – D.O. Montsant

Codorníu Limited Edition Brut

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

Café Iilly con turrone y neulas | Cafè Iilly amb torrons i neules

Iilly coffee with nougats and wafers

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

65€

Comida | Dinar | Lunch
Cena | Sopar | Dinner

70€

En Sala privada
In Private Room

FESTEJANDO VERSIÓN VEGETARIANA

FESTEJANT VERSIÓ VEGETARIANA

ENJOYING VEGETARIAN VERSION

Copa de cava de bienvenida
Copa de cava de benvinguda
Welcome glass of cava

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | FIRST COURSE

Confit de setas portobello con emulsión de puerro y ajo negro y migas de pan de centeno
Confit de bolets Portobello amb emulsió de porro i all negre, i molles de pa de sègol
Portobello mushroom confit with leek and black garlic emulsion, and rye bread crumbs

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | SECOND COURSE

Tataki de tofu marinado en caldo de verduras con crema trufada de patata y espinaca
Tataki de tofu marinat en brou de verdures amb crema trufada de patata i espinacs
Tofu tataki marinated in vegetable broth served with truffled potato purée and spinach

POSTRE | POSTRE | DESSERT

A ELEGIR | A ESCOLLIR | TO CHOOSE

Mousse de chocolate blanco con sopa de frutos rojos macerados en anís y canela
Mousse de xocolata blanca amb sopa de fruits vermells macerats en anís i canyella
White chocolate mousse with red berry soup infused with anise and cinnamon

Crumble de pera con helado de caramelo salado
Crumble de pera amb gelat de caramel salat
Pear crumble with salted caramel ice cream

Viña Pomal Blanco Reserva (Tempranillo Blanco) – D.O.Ca. Rioja
El Pispa garnacha – D.O. Montsant
Codorníu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café Ily con turrone y neulas | Cafè Ily amb torrons i neules
Ily coffee with nougats and wafers

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

65€

Comida | Dinar | Lunch
Cena | Sopar | Dinner

70€

En Sala privada
In Private Room

MENÚ COCKTAIL | COCKTAIL MENU

Bocadillo en pan de pretzel relleno de ensalada de surimi

Entrepà de pa de pretzel farcit d'amanida de surimi

Pretzel bread sandwich filled with surimi salad

Tártar de fuet con crujiente de parmesano

Tàrtar de fuet amb cruixent de parmesà

Fuet tartare with Parmesan crisp

Ceviche de corvina con pico de gallo de piña y totopos

Ceviche de corball amb pico de gallo de pinya i totopos

Sea bass ceviche with pineapple pico de gallo and tortilla chips

Esqueixada de bacalao con tapenade de olivas Kalamata

Esqueixada de bacallà amb tapenade d'olives Kalamata

Salt cod esqueixada with Kalamata olive tapenade

Mini hamburguesas 111

Mini hamburgueses 111

Mini 111 burgers

Selección de Croquetas

Selecció de croquetes

Selection of croquettes

Pincho de falafel con salsa de sésamo blanco

Broqueta de falàfel amb salsa de sèsam blanc

Falafel skewer with white sesame sauce

Pulpo a la brasa con mojo rojo semi picante

Pop a la brasa amb mojo rojo semi-picant

Grilled octopus with mildly spicy red mojo sauce

Ñoquis crispy, con salsa brava

Nyoquis cruixents amb salsa brava

Crispy gnocchi with brava sauce

Chipirones en su tinta

Calamarsons en la seva tinta

Baby squid in its own ink

Cazuelita de fideuà de setas

Cassoleta de fideuà de bolets

Mushroom fideuà casserole

Selección de fruta en almíbar

Selecció de fruita en almívar

Selection of fruit in syrup

Surtido de mini postres del chef

Assortiment de mini postres del xef

Assortment of the chef's mini desserts

Selección de turrone y barquillos

Selecció de torrons i neules

Selection of nougats and wafers

80€

**Comida | Dinar | Lunch
Cena | Sopar | Dinner**

Bebidas: Agua, refrescos, cervezas, vino, cava Castellblanc

Begudes: Aigua, refrescos, cerveses, vi i cava Castellblanc

Beverages: mineral water, soft drinks, beer, wine and Castellblanc cava

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

Mínimo de 40 personas. Servicio de 90 minutos

Mínim de 40 persones. Servei de 90 minuts

Minimum of 40 people 90-minute service

OPCIONES EXTRAS DISPONIBLES PARA SU CELEBRACIÓN

OPCIONS EXTRES DISPONIBLES PER A LA SEVA CELEBRACIÓ

AVAILABLE EXTRA OPTIONS FOR YOUR CELEBRATION

OPCIONES DE PICA PICA DURANTE LA COPA DE BIENVENIDA

OPCIONS DE PICA PICA DURANT LA COPA DE BENVINGUDA

PICA PICA OPTIONS DURING THE WELCOME DRINK

Chips de verdura 3.00€/pp

Xips de verdura 3.00€/pp

Vegetable chips 3.00€/pp

Montadito de jamón o verdura escalivada 3.00€/pp

Canapè de pernil o verdura escalivada 3.00€/pp

Montadito of ham or roasted vegetables 3.00€/pp

OPCIONES DE BEBIDA EXTRAS

OPCIONS DE BEGUDA EXTRAS

DRINKS EXTRA OPTIONS

Cerveza o copa de vino 6.00€

Cervesa o copa de vi 6.00€

Beer or glass of wine 6.00€

Combinados 12.00€

Combinats 12.00€

Cocktails 12.00€

Paquete de bebidas 29€/pp - Duración: 1:30h

Paquet de begudes 29€/pp - Duració: 1:30h

Drink package €29/pp - Duration: 1:30h

- Cava Cuvée Original Eco
- Aguas y Refrescos | Aigües i Refrescos | Water & Soft drinks
- Cerveza | Cervesa | Beer
- Vino Blanco Clamor Eco
- Vino Tinto Clamor Eco
- Whiskey
- Ginebra | Gin
- Vodka

IVA incluido | IVA inclòs | VAT included

pp = precio por persona | preu per persona | price per person



LE MÉRIDIEN BARCELONA

La Rambla 111, Carrer del Pintor Fortuny 4-6,
08001, Barcelona, España
T +34 93 318 62 00

Le **MERIDIEN**
BARCELONA