

Le MERIDIEN
BARCELONA





CENA NOCHEBUENA
SOPAR NIT DE NADAL
CHRISTMAS EVE DINNER

ALMUERZO DE NAVIDAD
DINAR DE NADAL
CHRISTMAS DAY LUNCH

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

*Todos los menús tienen su versión vegetariana e infantil
*Tots els menús tenen la seva versió vegetariana e infantil
*All menus have their vegetarian & kids version

CENA NOCHEBUENA SOPAR NIT DE NADAL CHRISTMAS EVE DINNER



APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Chupito tibio de ceps con nube de parmesano

Xarrup tebi de ceps amb núvol de parmesà

Warm porcini mushroom velouté shooter with Parmesan espuma

Blini de salmón marinado y crema agria al eneldo

Blini de salmó marinat amb crema agra a l'anet

Marinated salmon blini with dill sour cream

Tatin de cebolla caramelizada y papada ahumada con queso de cabra al tomillo

Tatin de ceba caramelitzada i papada fumada amb formatge de cabra a la farigola

Caramelised onion tatin with smoked pork jowl and thyme goat cheese

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Vieira a la plancha con crema de castañas emulsionada con aceite de trufa blanca

Vieira a la planxa amb crema de castanyes emulsionada amb oli de tòfona blanca

Seared scallop with chestnut cream emulsified with white truffle oil

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Lomo de merluza confitado con maki de puerro asado y pil pil de azafrán

Llom de lluç confitat amb maki de porro escalivat i pil-pil de safrà

Confit hake loin with roasted leek maki and saffron pil-pil sauce

Tataki de pato a la parrilla con terrina de patata y demi-glace de cereza

Tataki d'ànec a la brasa amb terrina de patata i demi-glace de cirera

Grilled duck tataki with potato terrine and cherry demi-glace

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Cremoso de turrón al limón con galleta picada de jengibre

Cremós de torró a la llimona amb galeta cruixent de gingebre

Lemon nougat crèmeux with crushed ginger biscuit

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 Illy con turrónes y neulas | Cafè Illy amb torrons i neules

Illy coffee with nougats and wafers

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

89€

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



APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Chupito tibio de ceps con nube de parmesano

Xarrup tebi de ceps amb núvol de parmesà

Warm porcini mushroom velouté shooter with Parmesan espuma

Blini de seta gírgola marinada y crema agria al eneldo

Blini de bolet Gírgola marinada amb crema agra a l'anet

Marinated oyster mushroom blini with dill sour cream

Tatin de cebolla caramelizada con queso de cabra al tomillo

Tatin de ceba caramel·litzada amb formatge de cabra a la farigola

Caramelised onion tatin with thyme goat cheese

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Bocado de tofu a la plancha con crema de castañas emulsionada con aceite de trufa blanca

Mos de tofu a la planxa amb crema de castanyes emulsionada amb oli de tòfona blanca

Seared tofu with chestnut cream emulsified with white truffle oil

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Maki de puerro asado con mix de coles escabechadas y brotes tiernos

Maki de porro escalivat amb assortiment de cols en escabetx i brots tendres

Roasted leek maki with pickled cabbages and baby leaves

Ñoquis de patata con crema de azafrán y ajos tostados

Nyoquis de patata amb crema de safrà i alls torrats

Potato gnocchi with saffron cream and roasted garlic

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Cremoso de turrón al limón con galleta picada de jengibre

Cremós de torró a la llimona amb galeta cruixent de gingebre

Lemon nougat crèmeux with crushed ginger biscuit

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

El Píspas garnacha – D.O. Montsant

Codorníu Limited Edition Brut

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

Café Illy con turrónes y neulas | Cafè Illy amb torrons i neules

Illy coffee with nougats and wafers

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

89€

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



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

37€

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

ALMUERZO DE NAVIDAD DINAR DE NADAL CHRISTMAS DAY LUNCH



ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Gambones a la sal con mojo suave de pimientos del piquillo
Gambots a la sal amb mojo suau de pebrots del piquillo
Salt-baked king prawns with mild piquillo pepper mojo

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | FIRST COURSE

Escudella tradicional con galets y carn d'olla
Escudella tradicional amb galets i carn d'olla
Traditional Catalan Escudella soup with "galets" pasta and slow-cooked meats

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | SECOND COURSE

Pollo de pagés a baja temperatura, confitado a la catalana con frutos secos
Pollastre de pagès cuinat a baixa temperatura, confitat a la catalana amb fruits secs
Catalan-style slow-cooked free-range chicken with dried fruits and nuts

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Sablé de manzana con helado de turrón glacé
Sablé de poma amb gelat de torró glacé
Apple sablé with nougat ice cream

La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
El Pispa garnacha – D.O. Montsant
Codorníu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café Illy con turrónes y neulas | Cafè Illy amb torrons i neules
Illy coffee with nougats and wafers

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

75€

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



ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Fricassé de setas de temporada con endibias a la brasa
Fricassé de bolets de temporada amb endívies a la brasa
Seasonal mushroom fricassée with grilled endives

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | FIRST COURSE

Sopa de ajo con huevo a baja temperatura y migas de pan de pagés
Sopa d'all amb ou a baixa temperatura i molles de pa de pagès
Garlic soup with slow-cooked egg and country bread crumbs

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | SECOND COURSE

Canelones de ricota y espinaca con salsa Aurora y virutas de Parmigiano Reggiano
Canelons de ricotta i espinacs amb salsa Aurora i encenalls de Parmigiano Reggiano
Ricotta and spinach cannelloni with Aurora sauce and Parmigiano Reggiano shavings

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Sablé de manzana con helado de turrón glacé
Sablé de poma amb gelat de torró glacé
Apple sablé with nougat ice cream

La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
El Pispa garnacha – D.O. Montsant
Codorníu Limited Edition Brut
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café Illy con turrónes y neulas | Cafè Illy amb torrons i neules
Illy coffee with nougats and wafers

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

75€

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



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

37€

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

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



APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Jamón ibérico de bellota cortado a mano
Pernil ibèric de gla tallat a mà
Hand-carved acorn-fed Iberian ham

Bocado de vieira a la parrilla con huevas de salmón
Mos de vieira a la brasa amb ous de salmó
Grilled scallop bite with salmon roe

Court-bouillon de ave de corral y cebollita perla
Court-bouillon d'au de corral amb cebetes perla
Free-range poultry court-bouillon with pearl onions

Buñuelo de bacalao islandés con all i oli de limón negro
Bunyol de bacallà islandès amb allioli de llimona negra
Icelandic cod fritter with black lemon aioli

Coca de pimiento escalivado y anchoas del Cantábrico
Coca de pebrot escalivat i anxoves del Cantàbric
Roasted pepper coca with Cantabrian anchovies

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Velouté de coliflor tostada con trufa negra y aceite virgen extra
Velouté de coliflor torrada amb tòfona negra i oli verge extra
Roasted cauliflower velouté with black truffle and extra virgin olive oil

Crepe de maíz dulce con ragú de meloso de cerdo
Crep de blat de moro dolç amb ragú de porc melós
Sweet corn crêpe with slow-braised pork ragout

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Rodaballo a la marinera con compota de cebolla y espárrago verde
Rèmol a la marinera amb compota de ceba i espàrrec verd
Turbot "à la marinera" with onion compote and green asparagus

Solomillo de vaca madurada con trinxat a la plancha y foie gras caramelizado al Oporto
Filet de vedella madurada amb trinxat a la planxa i foie gras caramel·litzat al Porto
Dry-aged beef tenderloin with grilled trinxat and Porto wine glazed foie gras

PRE-POSTRE | PRE-POSTRE | PRE-DESSERT

Chupito helado de mandarina con menta
Xarrup gelat de mandarina amb menta
Iced mandarin and mint shooter

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Flan de Baileys con guarnitura de kumquat confitado
Flam de Baileys amb guarnició de kumquat confitat
Baileys crème caramel with candied kumquat

Turons Vallcorba Cabernet Sauvignon – D.O. Costers del Segre
Viña Pomal Blanco Reserva (Tempranillo Blanco) – D.O.Ca. Rioja
Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs & Rosé
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Cafè Illy con turrone y neulas | Cafè Illy amb torrons i neules
Illy coffee with nougats and wafers

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

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

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



APERITIVO | APERITIU | APPETIZER

Mini selección de quesos madurados
Mini selecció de formatges curats
Selection of aged cheeses

Coca de pimiento escalivado y gajos de mozzarella ahumada DOP
Coca de pebrot escalivat amb grills de mozzarella fumada DOP
Roasted pepper coca with PDO smoked mozzarella

Court-bouillon de verduras y cebollita perla
Court-bouillon de verdures amb cebetes perla
Vegetable court-bouillon with pearl onions

Croqueta de espinaca y queso mató con all i oli de limón negro
Croqueta d'espínacs i mató amb allioli de llimona negra
Spinach and fresh mató cheese croquette with black lemon aioli

ENTRANTE | ENTRANT | STARTER

Velouté de coliflor tostada con trufa negra y aceite virgen extra
Velouté de coliflor torrada amb tòfona negra i oli verge extra
Roasted cauliflower velouté with black truffle and extra virgin olive oil

Crepe de maíz dulce con ragú de setas de temporada
Crep de blat de moro dolç amb ragú de bolets de temporada
Sweet corn crêpe with seasonal mushroom ragout

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES

Linguinis con estofado de tomates, compota de cebolla y espárrago verde
Linguini amb estofat de tomàquet, compota de ceba i espàrrec verd
Linguine with tomato stew, onion compote and green asparagus

Guiso de setas Portobello y shiitake en reducción de Oporto con trinxat a la plancha
Guisat de bolets Portobello i shiitake amb reducció de Porto i trinxat a la planxa
Portobello and shiitake mushroom stew with Porto wine reduction and grilled trinxat

PRE-POSTRE | PRE-POSTRE | PRE-DESSERT

Chupito helado de mandarina con menta
Xarrup gelat de mandarina amb menta
Iced mandarin and mint shooter

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Flan de Baileys con guarnitura de kumquat confitado
Flam de Baileys amb guarnició de kumquat confitat
Baileys crème caramel with candied kumquat

Turons Vallcorba Cabernet Sauvignon – D.O. Costers del Segre
Viña Pomal Blanco Reserva (Tempranillo Blanco) – D.O.Ca. Rioja
Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs & Rosé
Agua y refrescos | Aigua i refrescos | Water and Soft drinks
Café Iilly con turrones y neulas | Cafè Iilly amb torrons i neules
Iilly coffee with nougats and wafers

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

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

MENÚ INFANTIL NOCHEVIEJA MENÚ INFANTIL DE CAP D'ANY CHILDREN'S NEW YEAR'S EVE MENU



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 guarnición de patatas y ensalada de brotes
Medallons de filet a la graella amb guarnició de patates i amanida de brots
Grilled sirloin medallions with potatoes and baby leaf salad

POSTRE | POSTRE | DESSERT

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla
Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla
Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream

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

65€

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



LE MÉRIDIEN BARCELONA

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

Le **MÉRIDIEN**
BARCELONA