

TEMPORADA FESTIVA 2026

InterContinental
BARCELONA

Brunch InterContinental

13 de Desembre | 13:30 - 16:00 h
Música en directe

Reuniu els vostres al voltant d'un brunch festiu de diumenge amb sabors de temporada, música en directe i una visita especial del Pare Noel.
Enguany, una part de la recaptació es destinarà a la Fundació Trinijove, convertint la celebració en una oportunitat per contribuir a una bona causa.

95€ per adult 49€ per infant

20 € destinats a una causa solidària



Nit de Nadal

QUIRAT

24 de Desembre | 19:30 - 22:00 h
160€ per persona | Begudes no incloses

Celebreu la Nit de Nadal a Quirat amb el nostre menú degustació 24K, on els ingredients excepcionals i la gastronomia refinada s'uneixen en un ambient íntim, en un restaurant amb estrella Michelin.



Nadal

Arrel

25 de Desembre | 12:30 - 15:00 h
75€ per persona

Aperitiu
Tàrtar d'escamarlà, emulsió de llima i cogombre
Ostra Gillardeau amb ponzu i ous de salmó
Mousse de foie gras amb cruixent de blat de moro i gel de Porto

Per començar
Sopa tradicional de galets amb petites mandonguilles trufades

Entrant
Carn d'Olla amb verdures de temporada

Plat principal
Gall dindi de Nadal rostit, farcit de salsitxa chipolata trufada, servit amb el seu suc de rostit

Postre
Tronc de Nadal amb gelat de torró
Torrons i neules

Bebidas
Cava: Juvé & Camps Brut Púrpura Brut Nature
Vi blanc: D.O. Alella – Can Matons
Vi negre: D.O. Penedès – Casa Vella
Cafè o infusió



Sant Esteve

Arrel

26 de Desembre | 12:30 - 15:00 h
75€ per persona

Aperitiu

Tàrtar d'escamarlà, emulsió de llima i cogombre
Ostra Gillardeau amb ponzu i ous de salmó
Mousse de foie gras amb cruixent, blat de moro cruixent i gel de Porto

Per començar

Amanida de pop a la cervesa, llagostins cuits en aigua de mar, cecina de vedella curada i emulsió de mostassa i mel

Entrants (a triar)

Canelons tradicionals de Sant Esteve amb pollastre rostit i prunes, beixamel lleugera i suc del rostit
Caneló de verdures amb demi-glace de col
Caneló de pularda amb medalló de foie gras

Plat principal

Llobarro salvatge al forn amb fals risotto de patata, vieires i espàrrecs verds

Postre

Montserrat

Turrons i neules

Bebidas

Cava: Juvé & Camps Brut Púrpura Brut Nature
Vi blanc: D.O. Alella – Can Matons
Vi negre: D.O. Penedès – Casa Vella
Cafè o infusió



Celebració de Cap d'Any

Arrel

31 de Desembre | 19:30 - 22:30 h
295€ per persona | Música en directe

Del nostre hort Km 0

Barra d'amanides i condiments

Tàrtar de tomàquet amb burrata

Ceviche de llobarro amb blat de moro choclo, moniato i llet de tigre d'ají groc

Salpicó de pop i llagostins amb brots de pèsol

Mini hort de temporada

Amanida de cranca

Del nostre mercat locat

Pernil ibèric, llom, salxitxó i embotits de la zona, servits amb pa amb tomàquet

Selecció de formatges internacionals, nacionals i locals, amb melmelades i fruita seca

Fumats mediterranis amb els seus tradicionals envinagrats

Anxoves núm. 00 amb pebre i pa torrat

Selecció de gildes

Tàrtar de vedella amb torrades

Del mar

Ostres especials Gillardeau

Marisc cuit en aigua de mar: escamarlans, llagostins, gambes vermelles mediterrànies i nècores

De la cuina d'Arrel

Risotto d'ànec i vieires amb tòfona, acabat en una roda de parmesà de 20 kg

Garró de vedella glacejat amb puré a l'estil Robuchon

Llobarro salvatge a la sal

Romescada de nero mediterrani i calamar

Filet de vedella Wellington amb salsa Périgord, bolets de temporada saltats i espàrrecs verds

Cabrit de llet rostit amb fines herbes i patates forneres

Un final dolç

Trufes i roques de xocolata

Torrijas casolanes

Cannoli de crema i xocolata

Bombons, mini tartaletes de Reus, macarons i petites peces de rebosteria

Fruita fresca de temporada

Postres especials de Cap d'Any

Torrons i neules tradicionals

Vins i xampany

Selecció de vins prèmium

Moët & Chandon Brut



Celebreu l'Any Nou

GEBRE

31 de Desembre | Fins a les 3:00 h

Doneu la benvinguda a l'Any Nou a Gebre amb decoració festiva, música i un ambient vibrant. Brindeu, reuniu-vos amb amics i celebreu els primers moments del nou any.



L'Any Nou sobre Barcelona

173 ROOFTOP TERRACE

31 de Desembre | 23:45 h

Quan el rellotge marqui mitjanit, gaudiu dels focs artificials de Barcelona des de 173 Rooftop Terrace. Brindeu amb cava, gaudiu dels tradicionals dotze grans de raïm i celebreu l'any nou amb la ciutat com a teló de fons.



Celebració de Cap d'Any

QUIRAT

31 de Desembre | 19:30 - 22:30 h
425€ per persona

Alta gastronomia amb estrella Michelin

Ostra i Bloody Mary

Caviar Oscietra (10 g) i mantega fumada

Vieira i cítrics

Garota i tòfona

Gran Juvé & Camps Gran Reserva

Crema de ceps en escabetx i gamba vermella de Palamós

Espardenyes a l'all amb mongetes del Ganxet i papada ibèrica

Massipa, Scala Dei (Garnatxa Blanca & Chenin, Priorat)

Pasta calamarata i llamàntol

Fransola, Familia Torres (Sauvignon Blanc, Penedès)

Cua de bou, foie gras i parmentier de tòfona

Collbaix Singular Negre (Vi de Finca Qualificada, DO Pla de Bages)

Cava i raïm

Tòfona negra, vainilla i avellana

Sols, La Vinyeta (vino dulce fortificado, DO Empordà)



Any Nou

Arrel

1 de Gener| 12:30 - 15:30 h
95€ per persona

Aperitiu

Tàrtar d'escamarlà, emulsió de llima i cogombre
Ostra Gillardeau amb ponzu i ous de salmó
Mousse de foie gras amb cruixent, blat de moro cruixent i gel de Porto

Per començar

Amanida de llamàntol, bolets en escabetx, emulsió del seu corall
i caviar Hedone

Plat principal (a triar)

Turbot rostit amb ragú de musclos i espinacs, fruites macerades i salsa de safrà
Filet de vedella a la brasa amb cebetes brasejades, gratinat de patata amb formatge i salsa Périgord

Postre

Xocolata Dubai
Turrons i neules

Bebidas

Cava: Juvé & Camps Brut Púrpura Brut Nature
Vi blanc: D.O. Alella – Can Matons
Vi negre: D.O. Penedès – Casa Vella
Cafè o infusió



Avinguda de Rius i Taulet 1-3 Barcelona 08004
+34 934 262 223
reception@icbarcelona.com
@intercontinental_barcelona