Celebracions de Nadal

RESTAURANT

FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓN

Martín Berasategui





Celebra la màgia del Nadal a Fonda España! Reuneix el teu equip, amics o família i gaudeix d'una experiència gastronòmica única en un entorn emblemàtic, ple d'història i encant. Descobreix els nostres menús especials per a grups i brinda per unes festes inoblidables!

¡Celebra la magia de la Navidad en Fonda España! Reúne a tu equipo, amigos o familia y disfruta de una experiencia gastronómica única en un entorno emblemático, lleno de historia y encanto. ¡Descubre nuestros menús especiales para grupos y brinda por unas fiestas inolvidables!

Celebrate the magic of Christmas at Fonda España! Bring together your team, friends or family and enjoy a unique dining experience in an iconic setting full of history and charm. Discover our special group menus and raise a glass to an unforgettable festive season!

Menú Nochebuena

NIT DE NADAL

Nochebuena | Christmas Eve

24 Des / 24 Dic / 24th Dec

APERITIUS

Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Panipuri de duxelle de xampinyons i formatge trufat
Panipuri de duxelle de champiñones y queso trufado
Mushroom duxelle panipuri with truffled cheese

Pa de gamba, tartar de calamar i holandesa de farigola
Pan de gamba, tartar de calamar y holandesa de tomillo
Prawn cracker, squid tartare and thyme hollandaise

Mini caneló rostit, beixamel i demi-glace de carn
Mini canelón rustido, bechamel y demi-glace de carne
Roasted mini cannelloni, béchamel and meat demi-glace

SEGUIREM AMB

Seguirem amb | Seguido de | Followed by

Lluç, salsa de fonoll, curry verd i escopinyes
Merluza, salsa de hinojo, curry verde y berberechos
Hake, fennel sauce, green curry and cockles

Filet de vedella, maitake a la brasa i bunyol de botifarra negra
Solomillo de ternera, maitake a la brasa y buñuelo de butifarra negra
Beef tenderloin, grilled maitake and black pudding fritter

POSTRES

Postres | Postres | Desserts

Torrija especiada amb nata i canyella
Torrija especiada con nata y canela
Spiced French toast with cream and cinnamon

Neules i torrons
Neulas y turrones
Assorted nougat and traditional Christmas wafers

CELLER

Celler | Bodega | Wine Selection

Balma Brut Nature Ecolic · 2022 · Mas Bertran | *Xarel·lo, Macabeu, Parellada · Corpinnat*
Loess Collection · 2024 · Loess | *Verdejo · Rueda*
22 Pies · 2021 · Locos del Vino | *Tempranillo · La Rioja*

Aigua mineral, cafè o infusió
Agua mineral, café o infusión
Mineral water, coffee or herbal tea

85€

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included
Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests

Menú Navidad

NADAL

Día de Navidad | Christmas Day

25 Des / 25 Dic / 25th Dec

APERITIUS

Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Embotits ibèrics
Embutidos ibéricos
Iberian cured meats

Formatges catalans
Quesos catalanes
Catalan cheeses

Pa de coca amb tomàquet
Pan de coca con tomate
Coca bread with tomato

PER COMENÇAR

Per començar | Para empezar | To start

Sopa d'escudella amb galets
Carn d'olla (pilota, papada, orella, patates, botifarra del Perol)
Sopa de escudella con galets
Carn d'olla (pelota, papada, oreja, patatas, butifarra del Perol)
Escudella soup with pasta shells
Carn d'olla (meatball, pork jowl, pig's ear, potatoes, Perol sausage)

SEGUIREM AMB

Seguirem amb | Seguido de | Followed by

Cuixa de pollastre de pagès farcida de foie a la catalana
Muslo de pollo de payés relleno de foie a la catalana
Free-range chicken thigh stuffed with foie gras, Catalan style

POSTRES

Postres | Postres | Desserts

Tronc de Nadal
Tronco de Navidad
Christmas yule log

Neules i torrons
Neulas y turrones
Nougat and traditional Christmas wafers

CELLER

Celler | Bodega | Wine Selection

Clos de Gelida 4 Heretats · 2019 · Vins el Cep | *Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Pinot Noir · Cava*
O'Chan · 2025 · Prieto Pariente | *Godello · Bierzo*
Les Brugueres · 2022 · La Conreria d'Scala Dei | *Garnatxa Negra, Syrah · Priorat*

Aigua mineral, cafè o infusió
Agua mineral, café o infusión
Mineral water, coffee or herbal tea

90€

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included
Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests /

Menú San Esteban

SANT ESTEVE

Día de San Esteban | Boxing Day
26 Des / 26 Dic / 26th Dec

APERITIUS

Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Coca de sardina a la brasa amb crema de sardinilles
Coca de sardina a la brasa con crema de sardinillas
Grilled sardine coca with sardine cream

Mini briox de porc ibèric, encurtits i maionesa yakiniku i menta
Mini briox de cerdo ibérico, encurtidos y mayonesa yakiniku y menta
Iberian pork mini brioche, pickles, yakiniku mayonnaise and mint

Panipuri de duxelle de xampinyons i formatge trufat
Panipuri de duxelle de champiñones y queso trufado
Mushroom duxelle panipuri with truffled cheese

PER COMENÇAR

Per començar | Para empezar | To start

Canelons de carn d'olla, suc trufat i beixamel de ceps
Canelones de carn d'olla, jugo trufado y bechamel de boletus
Canelón of traditional Catalan stew, truffled jus and porcini béchamel

SEGUIREM AMB

Seguirem amb | Seguido de | Followed by

Suquet de rap amb cloïsses, aire de fonoll i safrà
Suquet de rape con almejas, aire de hinojo y azafrán
Monkfish suquet with clams, fennel foam and saffron

POSTRES

Postres | Postres | Desserts

Coulant de xocolata, taronja, taronja sanguina i chantilly
Coulant de chocolate, naranja, naranja sanguina y chantilly
Chocolate coulant, orange, blood orange and chantilly

Neules i torrons
Neulas y turrones
Nougat and traditional Christmas wafers

CELLER

Celler | Bodega | Wine Selection

Nuria Claverol Rosat • 2018 • Sumarroca | *Pinot Noir • Cava*
Raw • 2023 • Collbaix • Celler el Molí | *Picapoll • Pla de Bages*
LaFou El Sender • 2021 • Lafou | *Garnatxa Tinta, Syrah, Morenillo • Terra Alta*

Aigua mineral, cafè o infusió
Agua mineral, café o infusión
Mineral water, coffee or herbal tea

85€

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included
Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests /

CAP D'ANY

Nochevieja | New Year's Eve
31 Des / 31 Dic / 31st Dec

APERITIUS

Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Tàrtar de calamar, holandesa de farigola i caviar de llissa • Ostres, escabetx i escuma picant de poma Granny Smith • Panipuri de duxelle de xampinyons i formatge trufat • Bunyol de bacallà amb allioli fumat

Tartar de calamar, holandesa de tomillo y caviar de múgol • Ostras, escabeche y espuma picante de manzana Granny Smith • Panipuri de duxelle de champiñones y queso trufado • Buñuelo de bacalao con alioli ahumado

Squid tartare, thyme hollandaise and grey mullet caviar • Oysters, pickled marinade and spicy Granny Smith apple foam • Mushroom duxelles and truffled cheese pani puri • Cod fritter with smoked aioli

PER COMENÇAR

Per començar | Para empezar | To start

Amanida de verdures de tardor i cremós de musclos en escabetx
Ensalada de verduras de otoño y cremoso de mejillón en escabeche
Autumn vegetable salad with creamy pickled mussel sauce

SEGUIREM AMB

Seguirem amb | Seguido de | Followed by

Llobarro amb salsa de curri i fonoll i escopinyes
Lubina con salsa de curry e hinojo y berberechos
Sea bass with curry and fennel sauce and cockles

Terrina de xai de llet, nyoqui de patata, ceps i carbonara trufada
Tarrina de cordero lechal, ñoqui de patata, boletus y carbonara trufada
Milk-fed lamb terrine, potato gnocchi, boletus mushrooms and truffled carbonara

POSTRES

Postres | Postres | Desserts

Escuma de pinya i ginebra amb gelat de iogurt • Ganache de xocolata negra, cirera en textures, sablé de cacau i crema de vainilla • Torrons i neules • Raïm de la sort

Espuma de piña y ginebra y helado de yogur • Ganache de chocolate negro, cereza en texturas, sablé de cacao y crema de vainilla • Turrones y Neulas • Uva de la Suerte

Pineapple and gin foam with yoghurt ice cream • Dark chocolate ganache, cherry textures, cocoa sablé and vanilla cream • Traditional nougat and Catalan wafer rolls • Lucky Grapes (Twelve Grapes of Good Fortune)

CELLER

Celler | Bodega | Wine Selection

Argila • 2014 • **Mas Bertran** • *Xarel·lo • Corpinnat*
Marger • 2022 • **Sumarroca** • *Xarel·lo, Macabeo • Penedés*
Sumollista • 2021 • **Mas Bertran** • *Sumoll • Penedés*
Aigua mineral, cafè o infusió / Agua mineral, café o infusión / *Mineral water, coffee or herbal tea*

El menú inclou una copa al nostre Sky Bar després del sopar, on podreu gaudir d'una vetllada amenitzada per un DJ.
El menú incluye una copa en nuestro Sky Bar después de la cena, donde podrá disfrutar de una velada amenizada con DJ.
The menu includes a complimentary drink at our Sky Bar after dinner, where you can enjoy an evening accompanied by a live DJ.

195 €

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included
Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests /

ANY NOU

Año nuevo | New Year's Day
1 Gen / 1 Ene / 1st Jan

APERITIUS

Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Verat marinat, ajoblanco i raïm negre
Caballa marinada, ajoblanco y uva morada
Marinated mackerel with ajoblanco and red grapes

Maitake rostit amb puré de coliflor i parmesà
Maitake asado con puré de coliflor y parmesano
Roasted maitake with cauliflower purée and Parmesan

PER COMENÇAR

Per començar | Para empezar | To start

Lluç de Sant Sebastia amb cloïsses en salsa marinera
Merluza de San Sebastián con almejas en salsa marinera
San Sebastián-style hake with clams in marinara sauce

SEGUIREM AMB

Seguirem amb | Seguido de | Followed by

Canelons de manetes de porc, cua de bou i bolets, gratinats amb formatge
Canelones de manitas de cerdo, rabo de buey y setas, gratinados con queso
Cannelloni stuffed with pig's trotters, oxtail and mushrooms, gratinated with cheese

Secret ibèric al carbó
Secreto ibérico al carbón
Charcoal-grilled Iberian pork "secreto"

POSTRES

Postres | Postres | Desserts

Torrija de brioix amb nata fresca
Torrija de brioche con nata fresca
Brioche French toast with fresh cream

Neules i torrons
Neulas y turrones
Nougat and traditional Christmas wafers

75 €

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included
Begudes no incloses / Bebidas no incluidas / Beverages not included
Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests /

DIA DE REIS

Día de Reyes | Epiphany Day
6 Gen / 6 Ene / 6th Jan

APERITIUS

Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Verat marinat, ajoblanco i raïm negre
Caballa marinada, ajoblanco y uva morada
Marinated mackerel with ajoblanco and red grapes

Maitake rostit amb puré de coliflor i parmesà
Maitake asado con puré de coliflor y parmesano
Roasted maitake with cauliflower purée and Parmesan

PER COMENÇAR

Per començar | Para empezar | To start

Lluç de Sant Sebastia amb cloïsses en salsa marinera
Merluza de San Sebastián con almejas en salsa marinera
San Sebastián-style hake with clams in marinara sauce

SEGUIREM AMB

Seguirem amb | Seguido de | Followed by

Canelons de manetes de porc, cua de bou i bolets, gratinats amb formatge
Canelones de manitas de cerdo, rabo de buey y setas, gratinados con queso
Cannelloni stuffed with pig's trotters, oxtail and mushrooms, gratinated with cheese

Secret ibèric al carbó
Secreto ibérico al carbón
Charcoal-grilled Iberian pork "secreto"

POSTRES

Postres | Postres | Desserts

Torrija de brioix amb nata fresca
Torrija de brioche con nata fresca
Brioche French toast with fresh cream

Neules i torrons
Neulas y turrones
Nougat and traditional Christmas wafers

75 €

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included
Begudes no incloses / Bebidas no incluidas / Beverages not included
Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests /

Els millors moments passen al voltant d'una taula. Personalitza la teva celebració amb els nostres serveis addicionals i crea l'ambient perfecte per gaudir d'una trobada especial, cuidant cada detall.

SERVEIS ADDICIONALS

- Barra lliure: 30 € / persona – 1 hora
- Barra lliure Premium: 40 € / persona – 1 hora
- Combinats: 12 € / copa
- Combinats Premium: 15 € / copa
- Vi blanc, negre o cava: 8 € / consumició
- Refrescos / cerveses: 6 € / consumició
- DJ: a consultar

Preus amb IVA inclòs, excepte el servei de DJ, subjecte a un 21 % d'IVA addicional.

CONDICIONS

- Servei disponible per a grups d'un mínim de 10 i un màxim de 40 persones, amb muntatge subjecte a disponibilitat.
- Horari d'inici del dinar: de 13.00 a 14.30 h.
- Horari d'inici del sopar: de 20.00 a 21.00 h.
- Tot el grup haurà d'escollir el mateix menú.
- El menú s'haurà d'indicar en el moment de confirmar la reserva.
- La durada màxima del servei de dinar o sopar serà de 2 hores.
- Per confirmar l'esdeveniment, caldrà efectuar un pagament del 60 % de l'import total. El 40 % restant s'haurà d'abonar 3 dies abans de l'esdeveniment.
- El nombre definitiu de comensals s'haurà de comunicar amb un mínim de 72 hores d'antelació i serà el nombre que es tindrà en compte a efectes de facturació.
- Les necessitats alimentàries especials (al·lèrgies, vegetarians, vegans, etc.) s'hauran de comunicar amb antelació. Les sol·licituds fetes el mateix dia del servei estaran subjectes a la disponibilitat de cuina i podran comportar un cost addicional.
- La reserva i la confirmació del servei es faran sempre per escrit.





Los mejores momentos suceden alrededor de una mesa. Personaliza tu celebración con nuestros servicios adicionales y crea el ambiente perfecto para disfrutar de un encuentro especial, cuidando cada detalle.

SERVICIOS ADICIONALES

- Barra libre: 30 € / persona – 1 hora
- Barra libre Premium: 40 € / persona – 1 hora
- Combinados: 12 € / copa
- Combinados Premium: 15 € / copa
- Vino blanco, tinto o cava: 8 € / consumición
- Refrescos / cervezas: 6 € / consumición
- DJ: a consultar

Precios con IVA incluido, excepto el servicio de DJ, sujeto a un 21 % de IVA adicional.

CONDICIONES

- Servicio disponible para grupos de mínimo 10 y máximo 40 personas, con montaje sujeto a disponibilidad.
- Horario de inicio del almuerzo: de 13:00 a 14:30 h.
- Horario de inicio de la cena: de 20:00 a 21:00 h.
- Todo el grupo deberá elegir el mismo menú.
- El menú deberá indicarse en el momento de confirmar la reserva.
- La duración máxima del servicio de almuerzo o cena será de 2 horas.
- Para confirmar el evento será necesario realizar un pago del 60 % del importe total. El 40 % restante deberá abonarse 3 días antes del evento.
- El número definitivo de comensales deberá comunicarse con un mínimo de 72 horas de antelación y será el número considerado a efectos de facturación.
- Las necesidades alimentarias especiales (alergias, vegetarianos, veganos, etc.) deberán comunicarse con antelación. Las solicitudes realizadas el mismo día del servicio estarán sujetas a disponibilidad de cocina y podrán comportar un coste adicional.



An experience to share and remember.
The best moments happen around a table. Make your celebration your own with our additional services and create the perfect atmosphere for a special gathering, with every detail thoughtfully considered.

ADDITIONAL SERVICES

- Open bar: €30 / person – 1 hour
- Premium open bar: €40 / person – 1 hour
- Mixed drinks: €12 / drink
- Premium mixed drinks: €15 / drink
- White wine, red wine or cava: €8 / glass
- Soft drinks / beers: €6 / drink
- DJ: Price upon request

Prices include VAT, except for the DJ service, which is subject to an additional 21% VAT.

TERMS & CONDITIONS

- Service available for groups of a minimum of 10 and a maximum of 40 guests. Seating arrangements are subject to availability.
- Lunch start time: between 1:00 PM and 2:30 PM.
- Dinner start time: between 8:00 PM and 9:00 PM.
- All guests in the group must select the same menu.
- The selected menu must be specified when confirming the reservation.
- The maximum duration of lunch or dinner service is 2 hours.
- A deposit of 60% of the total amount is required to confirm the event. The remaining 40% must be paid 3 days before the event.
- The final number of guests must be communicated at least 72 hours in advance. This number will be used for billing purposes.
- Special dietary requirements (allergies, vegetarian, vegan, etc.) must be communicated in advance. Requests made on the day of the event will be subject to kitchen availability and may incur an additional charge.
- All reservations and service confirmations must be made in writing.