

Celebracions de Nadal

HOTEL ESPAÑA

(Ocean Drive)





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 CÓCTEL A

Cóctel | Cocktail

Xarrup de meló i Gin Mare amb pernil d'ànec • Blinis de bacallà fumat amb tapenade •
Gyozas de gamba vermella i verdura amb maionesa de miso blanc • Cremosa croqueta de pernil ibèric •
Llagostí arrebossat amb panko i salsa arromescada • Biquini cruixent de sobrassada, formatge de
Maó fos i mel de romaní • Estació de risotto italià de bolets trufats

Chupito de melón y Gin Mare con jamón de pato • Blinis de bacalao ahumado con tapenade •
Gyozas de gamba roja y verdura con mayonesa de miso blanco • Cremosa croqueta de jamón ibérico •
Langostino envuelto en panko con salsa arromescada • Bikini crujiente de sobrasada, queso de
Mahó fundido y miel de romero • Estación de risotto italiano de setas trufadas

Melon and Gin Mare shot with duck ham • *Smoked cod blinis with tapenade*
Red prawn and vegetable gyozas with white miso mayonnaise • Creamy Iberian ham croquette
Panko-crusted king prawn with romesco-style sauce • Crispy toasted sandwich with sobrasada,
melted Mahón cheese and rosemary honey • Italian truffled mushroom risotto station

Postres

Postres / Desserts

Sablé Breton amb xocolata amb llet
Torrons i neules

Sablé bretón con chocolate con leche
Turrones y neulas

Breton shortbread with milk chocolate
Nougat and traditional Catalan wafer rolls

Celler

Bodega / Wines & beverages

Aigües minerals, refrescos i cerveses
Vi negre i blanc del nostre celler seleccionat

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vinos tintos y blancos seleccionados de nuestra bodega

Mineral water, soft drinks and beers
Red and white wine from our selected cellar

65€

Copa de cava suplement / Suplemento copa de cava / Glass of cava supplement: €8.00
IVA inclòs / IVA incluido / TAX included

Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests

MENÚ CÓCTEL B

Cóctel | Cocktail

Xarrup de gaspatxo de síndria amb pernil ibèric • Bocconcini, tomàquet semisec i oli d'alfàbrega •
Blinis de salmó fumat amb cremós d'anet • Broqueta de pop anticuchero amb patata a la brasa
Gyozas de melós de porc amb mel • Cremosa croqueta de bacallà confitat •
Bao de calamar, tajín i maionesa cítrica • Finger de mortadel·la de Bolonya, stracciatella i festuc •
Estació d'arròs amb sípia i gambes

Chupito de gazpacho de sandía con jamón ibérico • Bocconcini, tomate semiseco y aceite de albahaca •
Blinis de salmón ahumado con cremoso de eneldo • Brocheta de pulpo al estilo anticuchero con patata a la brasa •
Gyozas de meloso de cerdo con miel • Cremosa croqueta de bacalao confitado • Bao de calamar, tajín y mayonesa cítrica •
Finger de mortadela de Bolonia, stracciatella y pistacho • Estación de arroz con sepia y gambas

Watermelon gazpacho shot with Iberian ham • Bocconcini mozzarella, semi-dried tomatoes and basil oil •
Smoked salmon blinis with creamy dill sauce • Anticucho-style octopus skewer with grilled potato •
Slow-cooked pork gyozas with honey • Creamy confit cod croquette • Squid bao with tagine spices and citrus mayonnaise •
Bologna mortadella finger sandwich with stracciatella and pistachio • Rice station with cuttlefish and prawns

Postres

Postres / Desserts

Assortiment de macarons
Torrons i neules

Surtido de macarons
Turrones y neulas

Assortment of macarons
Nougat and traditional Catalan wafer rolls

Celler

Bodega / Wines & beverages

Aigües minerals, refrescos i cerveses
Vi negre i blanc del nostre celler seleccionat

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vinos tintos y blancos seleccionados de nuestra bodega

Mineral water, soft drinks and beers
Red and white wine from our selected cellar

75€

Copa de cava suplement / Suplemento copa de cava / Glass of cava supplement: €8.00
IVA inclòs / IVA incluido / TAX included

Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests

MENÚ NADAL A

Navidad | Christmas

Pica-pica per compartir

Picoteo para compartir / Starters to share

Bunyol de bacallà en tinta de calamar amb allioli
Buñuelo de bacalao en tinta de calamar con alioli
Cod fritter in squid ink with aioli

Carpaccio de gambot amb vinagreta cítrica i perles de yuzu
Carpaccio de gambón con vinagreta cítrica y perlas de yuzu
King prawn carpaccio with citrus vinaigrette and yuzu pearls

Caneló de carn d'olla amb beixamel trufada
Canelón de carne de cocido con bechamel trufada
Cannelloni filled with traditional Catalan stew meat and truffle béchamel

Continuarem amb

Continuaremos con / To follow

Garrí confitat cruixent amb puré de carbassa rostida i poma osmotitzada
Cochinillo confitado y crujiente con puré de calabaza asada y manzana osmotizada
Crispy confit suckling pig with roasted pumpkin purée and osmotized apple

Postres

Postres / Desserts

Lingot de xocolata Guanaja i cremós de caramel
Lingote de chocolate Guanaja y cremoso de caramelo
Guanaja chocolate bar with caramel crémeux

Torrons i neules
Turrones y neulas
Nougat and traditional Catalan wafer rolls

Celler

Bodega / Wines & beverages

Aigües minerals
Aguas minerales
Mineral water

Red and white wine from our selected cellar
Vinos tintos y blancos seleccionados de nuestra bodega
Vi negre i blanc del nostre celler seleccionat

Cafè o infusions
Café o infusiones
Coffee or infusions

65€

Copa de cava suplement / Suplemento copa de cava / Glass of cava supplement: €8.00
IVA inclòs / IVA incluido / TAX included

Menú a taula completa / Menú a mesa completa / Menu for all table guests

MENÚ NADAL B

Navidad | Christmas

Pica-pica per compartir

Picoteo para compartir / Starters to share

Croqueta de mitjana de vedella amb panko
Croqueta de chuletón de ternera con panko
Beef rib-eye croquette with panko

Carpaccio de bacallà amb vinagreta cítrica, gel d'oliva Kalamata i ous de salmó
Carpaccio de bacalao con vinagreta cítrica, gel de aceituna Kalamata y huevas de salmón
Cod carpaccio with citrus vinaigrette, Kalamata gel and salmon roe

Caneló de rap i marisc amb velouté
Canelón de rape y marisco con velouté
Monkfish and seafood cannelloni with velouté

Continuarem amb

Continuaremos con / To follow

Pintada farcida de foie gras i panses, milfulls de patata i cremós de xirivia
Pintada rellena de foie gras y pasas, milhojas de patata y cremoso de chirivía
Guinea fowl stuffed with foie gras and raisins, potato mille-feuille and creamy parsnip purée

Postres

Postres / Desserts

Cúpula de pastís Òpera amb capes de xocolata, ametlla i cafè
Cúpula de tarta Ópera con capas de chocolate, almendra y café
Layered Opera cake dome with chocolate, almond and coffee

Torrons i neules
Turrones y neulas
Nougat and traditional Catalan wafer rolls

Celler

Bodega / Wines & beverages

Aigües minerals
Aguas minerales
Mineral water

Red and white wine from our selected cellar
Vinos tintos y blancos seleccionados de nuestra bodega
Vi negre i blanc del nostre celler seleccionat

Cafè o infusions
Café o infusiones
Coffee or infusions

75€

Copa de cava suplement / Suplemento copa de cava / Glass of cava supplement: €8.00
IVA inclòs / IVA incluido / TAX 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.
- La reserva y confirmación del servicio se realizará siempre por escrito.



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.