DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

****s

Menús de Nadal

2026

GRUP DUQUESSA

event.barcelona@grupduquessa.com | (+34) 932 689 090 | www.hduquesadecardona.com

Menú Nit de Nadal

Aperitiu

Croqueta de carn d'olla

Mini caneló de pollastre trufat i llamàntol

Entrant

Crema de marisc i coco amb vieires, gambes, musclos i salicòrnia

Principal

Terrina de xai amb puré de patata trufat i pastanagues

Postre

"Trompe-l'œil" d'ou

Legaris verdejo, blanc, D.O. Rueda

San Millán Crianza, negre, D.O. Rioja

Codorniu Cuvée eco brut, D.O. Cava

59€/pax
(IVA inclòs)

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Menú Nadal

Aperitiu

Croqueta de pernil ibèric

Mini caneló de pollastre amb beixamel trufada i demi-glace

Bunyol de bacallà amb tàrtar de gamba vermella

Entrante

Sopa d'escudella amb galets, pilota, col i carn d'olla

Principal

Capó amb llamàntol, salicòrnia i salsa catalana

Prepostre

Copa de sorbet de llimona al cava amb maduixes

Postre

"Trompe-l'œil" d'ou

Torrons i neules

Miranda Chardonnay, blanc D. O. Penedès

Casavella Cabernet Sauvignon, negre D. O. Penedès

Essential Púrpura Brut Reserva, D. O. Cava

72€/pax
(IVA inclòs)

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Menú St. Esteve

Aperitiu

Croqueta de carn d'olla amb salsa romesco

"Matrimonio" anxova i seitó

Tartaleta de tàrtar de gamba amb alvocat i remolatxa

Entrante

Fred: Rodó de vedella amb porros, salsa tonnata, brots tendres i demi-glace

Calent: Suquet de rap amb escamarlans, musclos, patata i menta

Principal

Caneló de pularda rostida amb la seva beixamel i demi-glace

Postre

Xocolata, cafè, avellanes i festucs

Torrons i neules

Legaris Verdejo, blanc, D. O. Rueda

San Millán Crianza, negre, D. O. Rioja

Codorníu Cuvée Original Brut Eco, D. O. Cava

59€/pax

(IVA inclòs)

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Menú Nit de Cap d'Any

Aperitiu

Ostra del Delta amb vel de cansalada Maldonado
Matrimonl d'anxova i seitó amb esferificació d'oliva
Tàrtar de gambes amb burrata i albergínia fumada
Tartaleta de foie, anguila i poma
Croqueta de pernil ibèric

Entrante

Fred: Carpaccio de tonyina amb salsa tonnata
Calent: Crema de marisc i coco amb escamarlans i papada de porc

Principal

Turbot amb gamba, caviar i trinxat de botifarra de perol
Filet de vedella amb beurre rouge, demi-glace i tòfona

Postre

Xocolata, torró i festuc
Petit fours
Raïm

Legaris Verdejo, blanc, D. O. Rueda
San Millán Crianza, negre, D. O. Rioja
Codorníu Cuvée Original Brut Eco, D. O. Cava

190€/pax
(IVA inclòs)

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Menú Nit de Cap d'Any
Infantil

Menú degustació

Croqueta de pernil ibèric

Rigatoni amb ragú de filet de vedella

Mini burger Duquesa

Mini fish & chips

Postre

Gelat i cotó fluix de sucre

Petits fours de xocolata

Aigua i refrescos

125€/pax
(IVA inclòs)

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets