



Feliz Navidad
EL PALACE

24 Diciembre

CENA DE NOCHEBUENA

20.00 h - Salón Gran Vía



•• *Aperitivo frío*

Ceviche de corvina y fruta de la pasión
Bloody Mary comestible
Crujiente de arroz a la cubana

•• *Aperitivo caliente*

Croqueta de txangurro
Gyoza de pollo a la catalana
Langostino asado con curry y cacahuete

•• *Menú*

Ravioli de butifarra negra y parmesano con espuma de carbonara y trufa

Pescado de lonja asado con cremoso de zanahoria y naranja y jugo de asados

Meloso de ternera a baja temperatura con salsa Perigueux y cristal de patata al aceite de oliva

•• *Postre*

Biscuit *caramel* con crujiente de praliné, *ganache* de chocolate Araguani 72% y *mousse* de avellana
Petit fours navideños

•• *Bodega*

Vilano Crianza D.O Ribera del Duero
Can Feixes D.O Penedés
Cava Privat Brut Nature Ecológico

•• 90 euros por persona (IVA incluido)



24 Diciembre

MENÚ INFANTIL



•• *Aperitivo*

Jamón ibérico y coca de cristal con tomate
Mini calzone variado
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de pollo de corral

•• *Menú*

Ravioli de carne de ternera con salsa napolitana y hojas de albahaca
Escalopines de pollo rebozados con patatas salteadas
con beicon y romero

•• *Postre*

Crema helada de vainilla con salsa de chocolate y *crumble* de almendra
Turrónes, mazapanes y barquillos

•• *Bebidas*

Agua y refrescos



•• 60 euros por persona (IVA incluido)

25 Diciembre

COMIDA DE NAVIDAD

13.00 h - Salón Gran Vía



•• Aperitivo frío

Macaron de parmesano y maracuyá
Crujiente de tomate con aceite de oliva y jamón ibérico
Salmón marinado con remolacha y vodka
Mini éclair de pollo Tandoori y cremoso de Tzatziky
Bombón fluido de Idiazábal y membrillo

•• Aperitivo caliente

Fish & Chips de rape con mayonesa de cilantro y
pico de gallo picante
Gyoza de langostino con espuma de jalapeño
Mini hamburguesa de cordero tailandés
Croqueta de chipirón
Guiso de setas y gamba con espuma de miso

•• Menú

Sopa d'escudella y galets
Carn d'olla y sus verduras de coccióon
Pollo relleno de frutos secos y orejones con salsa Périgord

•• Postre

Sablé Bretón, bizcocho genovés, cremoso de cítricos y
mousse de chocolate blanco Ivoire
Petit fours navideños

•• Bodega

Celeste Crianza D.O Ribera del Duero
Només D.O Empordà
Cava Privat Brut Nature Ecológico

•• 120 euros por persona (IVA incluido)



25 Diciembre

MENÚ INFANTIL



•• *Aperitivo*

Jamón ibérico y coca de cristal con tomate
Mini calzone variado
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de pollo de corral

•• *Menú*

Canelones de carne asada con bechamel
Escalopines de ternera a la plancha con patatas salteadas
con beicon y romero

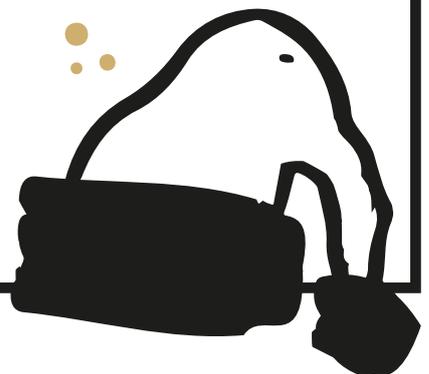
•• *Postre*

Tarta de chocolate y frambuesa
Turrónes, mazapanes y barquillos

•• *Bebidas*

Agua y refrescos

•• 60 euros por persona (IVA incluido)



Menú vegetariano y celíaco

NAVIDAD 2018



•• Aperitivo frío

Roll de ensalada Caesar
Hummus de garbanzo con crujiente de lentejas
Aceituna & naranja & vermut
Pistacho garrapiñado

•• Aperitivo caliente

Curry de verduras y coco
Setas en escabeche de verdura
Tofu a la parrilla con ponzu
Patata brava
Consomé de cebolla con jengibre y soja

•• Menú

Ensalada de verduras y cereales aliñada con vinagreta de mango y Chardonnay

Ravioli de berenjena ahumada con caldo de cebolla escalivada

o

Arroz de Illa de Riu con remolacha y espárragos verdes

•• Postre

Melón mojito

o

Ensalada de frutas de temporada con sorbete de frambuesa

• Este menú se ofrece como alternativa a los menús diseñados para cada uno de los días festivos y la bodega y el precio coincidirá con el día en que sea servido.



Nochevieja

2018

*El Palace ofrece tres opciones
para celebrar esta Nochevieja:*

Bajo las estrellas

*en una cena de lujo en el restaurante Winter
Garden, situado en la terraza del hotel, con
campanadas en directo en el Solarium y fiesta
en el Bluesman Cocktail Bar.*

En el Salón Gran Vía,

*con un menú acompañado por música en directo,
celebración de las campanadas, 'reveillon' y fiesta privada
con DJ en directo en el mismo salón.*

Fiesta en el Bluesman Cocktail Bar,

*con celebración de las campanadas en
directo, 'reveillon' y DJ en vivo.*

Nochevieja en el Salón Gran Via

20.15h Aperitivo en el Hall del Hotel

21.15h CENA DE NOCHEVIEJA

•• Aperitivo frío

Avellanas caramelizados, Crujiente provenzal
y Aceitunas verdes líquidas

•• Bufés

Estación de jamón ibérico al corte
Estación de arroz de trufa y parmesano

•• Aperitivo caliente

Pannacotta de parmesano con espuma de tomate especiado
Macaron de foie y maracuyá
Profiterol de pollo al curry y almendras caramelizadas
Tatakya de atún rojo con soja y crema de rábano picante
Espuma de foie ahumado con pan de especias y maíz crujiente
Gyoza de pollo a la catalana y su jugo de asado
Pez mantequilla y suquet thai con cilantro
Pato Pekín
Ravioli de gamba con jugo de carne y jamón ibérico
Mini hamburguesa Caesar de pollo marinado

•• Menú

Tarrina de poularda y trufa, verduras y setas de temporada
Rodaballo asado con civet de verduras y puré de boniato y lima
Espaldita de cordero a baja temperatura, ensaladita de anisados
y manzana texturizada a la vainilla
Mango con sopa picante de mango y frutas de
la pasión y helado de curry verde

•• Postre

Bizcocho ligero de almendras, mousse de turrón
de jijona, mermelada de piña
Petit fours
Uvas de la suerte

•• Bodega

Ruinart Rosé Brut , Remirez de Ganuza Reserva D.O Rioja,
Torres Fransola D.O Penedés, Ruinart Brut

 350 euros por
persona (IVA incluido)



BARRA LIBRE & * 'RÉVEILLON' DE FIN DE AÑO

•• Cotillón

*M*ini sándwich variados:
Jamón de pavo y queso emmental
Salmón ahumado con crema de queso y rúcula
Foie

*C*hurros con chocolate

*M*ini pastelería variada:
Macarons
Mini Sacher
Mini lemon pie
Mini Éclair variado

*C*hucherías

● 'Reveillon' incluido
en en precio 'Cena
en el Salón Gran Via'

MENÚ INFANTIL

•• Aperitivo

Jamón ibérico y coca de cristal con tomate
Mini calzone variado
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de pollo de corral

•• Menú

Ravioli de carne de ternera con salsa napolitana y hojas de albahaca
Escalopines de pollo rebozados con patatas salteadas
con beicon y romero

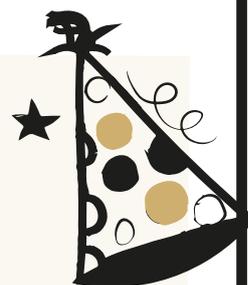
•• Postre

Crema helada de vainilla con salsa de chocolate y crumble de almendra
Turrone, mazapanes y barquillos

•• Bebidas

Agua y refrescos

● 80 euros por persona (IVA incluido)



Nochevieja bajo las estrellas



Cena en nuestro restaurante Winter Garden, situado en la terraza del hotel, con vistas 360° de la ciudad. Vive las campanadas en directo bajo las estrellas en nuestro Solarium, y sigue la fiesta en el emblemático Bluesman Cocktail Bar del hotel.

20.15h

**PÉRGOLA
CIUTADELLA**

•• *Aperitivo*

Ostras abiertas al vivo con aire de limón
Jamón ibérico de bellota
Foie mi cuit, gelatina de cubalibre, limón confitado
Bloody Mary comestible
Blinis caseros de trigo sarraceno y caviar
Tartar de atún rojo picante y tartaleta de alga Nori
Mollete al vapor, ventresca de atún toro, kimchee y mango
Berberechos al Sake y caldo Dashi
Pulpo a la brasa con espuma de patata y aceite de oliva con pimentón de la vera
Arroz de trufa negra de temporada

Acompañado de champagne Ruinat Blanc de Blancs

21.00h

**RESTAURANTE
WINTER GARDEN**

•• *Menú*

Ensalada de bogavante, emulsión de su coral,
sorbete de lechuga y brotes tiernos
Rodaballo asado, verduras y setas de temporada,
Salsifí y jugo de vino blanco a la mantequilla
Faisán relleno de foie, jugo de asados
y trufa blanca
Granizado de sangría de champagne
Chocolates 2019

•• *Bodega*

**Joseph Drouhin Bougros Grand Cru 2014
Castillo de Ygay 2009*

00.00h

Campanadas bajo las estrellas en
el Solarium, brindando con
Champagne Ruinat Rosé

01.15h

'Réveillon' & Fiesta de celebración
del Año Nuevo en el Bluesman
Cocktail Bar

 **500 euros por persona (IVA incluido)**

Fiesta en el Bluesman



Cocktail Bar

con celebración de las campanadas en directo, 'reveillon', barra libre y DJ en vivo.

A partir de las 23.30h

Uvas de la suerte

Cotillón

Mini sándwich variados:
Jamón de pavo y queso emmental
Salmón ahumado con crema de queso y rúcula
Foie

Churros con chocolate

Mini pastelería variada:
Macarons
Mini Sacher
Mini lemon pie
Mini Éclair variado

Chucherías

180 euros por persona (IVA incluido)

***Precio incluye barra libre, cotillón y Réveillon de fin de año.**

Menús de empresas

2018

**Se podrán añadir opciones de barra libre y otros detalles según las necesidades del cliente. No dude en contactar con nuestro equipo de eventos ante cualquier petición extra o duda.*

banquetes@hotelpalacebarcelona.com

Menú Navidad

CHRISTMAS TREE



•• *Aperitivo frío*

Cubalibre de foie 2018
Profiterol de salmón ahumado y queso crema
Panna cotta de parmesano y espuma de tomate

•• *Aperitivo caliente*

Pollo Tandoori con mayonesa de curry y dátiles
Croquetas de carne asada y verduras
Raviolo de gamba con Kimchee y cilantro

•• *Menú*

Ensalada de espárragos blancos con vinagreta de frutos secos,
yema curada y muselina de queso Idiazábal

Meloso de ternera con puré de patata y mantequilla, jugo de trufa
y verduritas de temporada

•• *Postre*

Sacher de chocolate negro y albaricoque
Petit fours navideños

•• *Bodega*

Cava Perelada Brut Reserva
Can Feixas
Abadal Cabernet Sauvignon

•• 80 euros por persona (10% IVA incluido)

Menú Navidad

JINGLE BELLS



•• Aperitivo frío

Cubalibre de foie 2018
Profiterol de salmón ahumado y queso crema
Panna cotta de parmesano y espuma de tomate

•• Aperitivo caliente

Pollo Tandoori con mayonesa de curry y dátiles
Croquetas de carne asada y verduras
Raviolo de gamba con Kimchee y cilantro

•• Menú

Crema de setas con foie mi cuit y setas de temporada
Cordero a baja temperatura con bourgul y frutos secos,
hierbas frescas y jugo de asado

•• Postre

Éclair de caramelo y cacahuete

Petit fours navideños

•• Bodega

Cava Torelló Brut Nature
Blanc Tranquille
Salceda Crianza

•• 90 euros por persona (10% IVA incluido)

EL PALACE

BARCELONA 1919