Festive Season
Noël
2026



ESTABLISHED 1919
AS THE RITZ OF BARCELONA
A LEGACY OF CÉSAR RITZ

GRAN VIA DE LES CORTS
CATALANES 668
EIXAMPLE · BARCELONA

EL PALACE

HOTEL · BARCELONA

Rooftop Christmas Cinema

From **November 20th to January 5th**, Monday to Sunday, holiday movies will be projected in their original version (Spanish subtitles). Set on the hotel's Rooftop Garden, guests can cozy up in mini chalets movie seats, with a blanket, a hot water bottle, popcorn, sweets, and the option of a cocktail or hot chocolate.

Du **20 novembre au 5 janvier**, du lundi au dimanche, projection de films de Noël en version originale (sous-titres en espagnol). Installé dans un jardin alpin du Rooftop Garden de l'hôtel, avec des mini chalets comme des sièges de cinéma, une couverture, une bouillotte, du pop-corn, des friandises de Noël et un cocktail ou un chocolat chaud.



Program
Programme

Monday | Lundi
6 PM: Jingle All the Way - 9 PM: Miracle on 34th Street

Tuesday | Mardi
6 PM: Home Alone 1 - 9 PM: Office Christmas Party

Wednesday | Mercredi
6 PM: Mickey's Twice Upon a Christmas - 9 PM: Scrooged

Thursday | Jeudi
6 PM: Polar Express - 9 PM: White Christmas

Friday | Vendredi
6 PM: The Grinch - 9 PM: Bridget Jones's Diary

Saturday | Samedi
6 PM: Home Alone 2 - 9 PM: Trading Places

Sunday | Dimanche
6 PM: Elf - 9 PM: A Christmas Story

PRICE PER CABIN FOR 2 ADULTS OR 2 ADULTS WITH AN 8-YEAR-OLD OR YOUNGER CHILD.
PRICE: €80.

PRIX PAR CHALET POUR 2 ADULTES OU 2 ADULTES AVEC UN ENFANT JUSQU'À 8 ANS.
PRIX: 80€.

TICKETS | ENTRÉES:

www.feverup.com

ST-GERMAIN

AURA

Santa's House

on the | au Rooftop Garden

From **November 20th to January 5th**, the central pergola of the Rooftop Garden will be transformed into Santa's house, which connects our Christmas spirit with a journey through the most typical winter holiday dishes.

FROM MONDAY TO SUNDAY:
LUNCH AND DINNER.

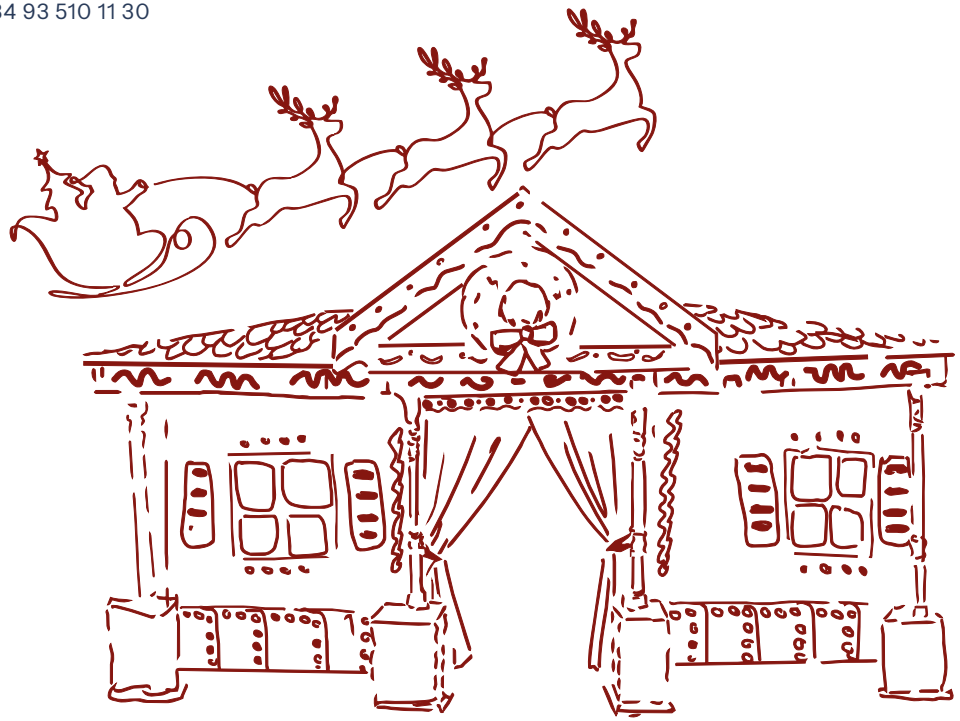
À partir du **20 novembre au 5 janvier**, la pergola centrale du Rooftop Garden se transformera en la maison du Père Noël : l'esprit de Noël prendra alors la forme d'un tour du monde gastronomique sur le thème de l'hiver.

LUNDI AU DIMANCHE
DÉJEUNER ET DÎNER.

RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30



Chocolate time

on the | au Rooftop Garden

Santa's favourite sweet treat.

FROM MONDAY TO SUNDAY
4PM TO 6:30PM
PRICE: €28

Le goûter gourmand préféré du Père Noël.

LUNDI AU DIMANCHE
DE 16H À 18H30
PRIX: 28€

RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

Gingerbread Houses Masterclasses

on the | au Rooftop Garden

A fun holiday workshop to learn the art of making Gingerbread Houses.

Our team will guide you step by step and provide you with all the necessary materials and tips so that you can create and decorate your own gingerbread house with cookies, icing, and a variety of sweets.

5, 6, 12, 13, 19, 20, 22, 23 DECEMBER
10AM TO 12PM
PRICE: €59

Un atelier de Noël ludique au cours duquel les participants construiront leur propre maison de pain d'épices.

Notre équipe les guidera pas à pas en mettant à leur disposition tout le matériel nécessaire et aidera les plus jeunes à créer et à décorer leur propre maison de pain d'épices à l'aide de biscuits, de glaçage et de toutes sortes de sucreries.

5, 6, 12, 13, 19, 20, 22, 23 DÉCEMBRE
10H00 À 12H00
PRIX: 59€

RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

www.feverup.com

Christmas Afternoon Tea

in the Grand Hall | dans le Grand Hall

From **November 19th to January 4th**, our traditional Afternoon Tea will have a delicious holiday touch. Available in the Grand Hall every day from **11am to 6pm**.

ON FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY, THE CHRISTMAS AFTERNOON TEA WILL BE ACCOMPANIED BY LIVE PIANO MUSIC.

Du **19 novembre au 4 janvier**, notre traditionnel Afternoon Tea, qui aura une délicieuse touche de Noël, pourra être apprécié dans le Hall tous les jours de **11h à 18h**.

LES VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES, IL SERA ACCOMPAGNÉ D'UNE MUSIQUE DE PIANO EN DIRECT.



RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

Afternoon Tea with Santa Claus

in the Grand Hall

On **December 5,6,12,13, 19 and 20**, Santa Claus will meet children and their parents to collect their wish letters.

FOR GUESTS WITH RESERVATION ONLY.

Afternoon Tea avec le Père Noël

dans le Grand Hall

Le **5,6,12,13,19 et 20 décembre**, le Père Noël recevra les enfants et les adultes qui souhaitent lui remettre leurs lettres.

RÉSERVÉ UNIQUEMENT AUX CLIENTS AVEC RÉSERVATION.



RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

Afternoon Tea for kids

in the Grand Hall

An Afternoon Tea inspired by **Alice in Wonderland** universe, designed to awaken the imagination and wonder of young children.

FROM 3 TO 11 YEARS OLD.
PRICE: €38

Afternoon Tea pour les enfants

dans le Grand Hall

Un Afternoon Tea inspiré du monde d'**Alice au pays des merveilles**, conçu pour éveiller l'imagination et l'émerveillement des jeunes enfants.

DE 3 À 11 ANS.
PRIX: 38€

Afternoon Tea with Carols

in the Grand Hall

On **December 23rd at 5pm**, singer Nika Mills, baritone Joan J. Ramos, pianist Graham Lister, and violinist Sergey Maiboroda, will perform a repertoire of traditional, international, and local Christmas carols.

PRICE: €95

Afternoon Tea & chants de Noël

dans le Grand Hall

Le **23 décembre à 17:00h**, Afternoon Tea unique, avec la chanteuse Nika Mills, le baryton Joan J. Ramos, le pianiste Graham Lister et le violoniste Sergey Maiboroda, qui vous offriront un répertoire de chants de Noël traditionnels, internationaux et locaux.

PRIX: 95€

RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

palace@hotelpalacebarcelona.com · +34 93 510 11 30

Zambomba de Jerez

Join us to celebrate the holidays with a traditional Zambomba filled with joy and tradition. Come enjoy Christmas carols in a festive atmosphere paired with typical Andalusian gastronomy.

DECEMBER 14TH AT 8PM
PRICE: €95

Cette année, rejoignez-nous pour célébrer les fêtes de fin d'année à l'occasion d'une Zambomba typique, sous le signe de la joie et de la tradition. Venez écouter des chants de Noël andalous dans une ambiance festive, en vous régalant de spécialités culinaires de Jerez.

LE 14 DÉCEMBRE À 20H
PRIX: 95€



RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

www.feverup.com

palace@hotelpalacebarcelona.com | +34 93 510 11 30

FESTIVE SEASON MENUS

MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Christmas Eve, Christmas Day Lunch, Boxing Day and New Year's Eve will be celebrated across the elegant venues of El Palace Barcelona, including our iconic Rooftop Garden.

Réveillon de Noël, déjeuner de Noël, la Saint-Étienne et réveillon du Nouvel An dans le cadre incomparable de nos uniques salons et du Rooftop Garden de l'hôtel el Palace Barcelona.



RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

Group menus

Menus pour les groupes

We have designed special festive menus for you to celebrate the season with your friends, clients, or colleagues with the best of our gastronomy in a cozy and elegant holiday-filled atmosphere.

KIDS MENU AND SPECIAL DIET MENUS AVAILABLE.

Nous avons créé plusieurs propositions pour vous permettre de célébrer avec vos amis, clients ou collègues en profitant du meilleur de notre gastronomie et de l'atmosphère chaleureuse de Noël.

MENU POUR ENFANTS ET RÉGIMES SPÉCIAUX DISPONIBLES.



RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

eventsbanquetingmanager@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

Christmas Eve Menu

December 24th at 8:30pm
Gran Via ballroom and Rooftop Garden

DINNER IN GRAN VIA BALLROOM WILL BE
ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC.

Crispy Tartalet, red prawn tartare, Amur Osetra caviar
Marinated Normandy Oyster
100% Acorn-Fed Iberian Ham

Crab Ravioli, Gratinated Hollandaise sauce

Roasted Turbot, Clam and white wine cream, winter mushrooms

Roast Beef Tenderloin, Pepper cream,
Duchess potatoes, demi-glace

The El Palace Snowball
Coconut mousse, roasted pineapple, praline

Traditional Christmas Nougat Selection
Wafer Rolls and Chocolate Truffles

Coffee, Tea, or Herbal Infusion

CELLAR

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

€145

PRICE PER PERSON | VAT INCLUDED

Dîner du réveillon de Noël

Le 24 décembre à 20h30
Salle Gran Via et Rooftop Garden

LE DÎNER DANS LA SALLE DE BAL GRAN VIA
SERA ACCOMPAGNÉ DE MUSIQUE EN DIRECT.

Tartelette croustillante, tartare de crevette rouge, caviar Amur Osetra
Huître de Normandie en escabèche
Jambon 100 % ibérique de bellota

Ravioli de crabe, sauce hollandaise gratinée

Turbot rôti, crème de palourdes au vin, champignons d'hiver

Filet de bœuf rôti, crème au poivre, pommes
Duchesse, demi-glace

Boule de Neige El Palace
Mousse de noix de coco, ananas rôti, praliné

Nougats, gaufrettes, truffes au chocolat

Café, thé ou infusion

CAVE

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

145 €

PRIX PAR PERSONNE | TVA INCLUSE

Christmas Day Lunch

December 25th at 1:30pm
Gran Via ballroom and Rooftop Garden

LUNCH IN GRAN VIA BALLROOM WILL BE ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC.

100% Acorn-Fed Iberian Ham
Oyster, Béarnaise sauce, trout roe
Braised Oxtail Bonbon, glazed shiitake, foie gras powder

Shellfish Medley with Scarlet Prawn, dashi broth, pickles

Roasted Sea Bass, cockle meunière, crispy fennel

Chargrilled Suckling Lamb, potatoes
dressed with cabbage and parsley mortar

Gianduja Chocolate Mousse Noisette, yuzu, hazelnuts

Traditional Christmas Nougat Selection, Wafer Rolls

Coffee, Tea, or Herbal Infusion

CELLAR

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

€160

PRICE PER PERSON | VAT INCLUDED

Déjeuner de Noël

Le 25 décembre à 13h30
Salle Gran Via et Rooftop Garden

LE DÉJEUNER DANS LA SALLE DE BAL DE GRAN VIA SERA ACCOMPAGNÉ D'UNE MUSIQUE LIVE.

Jambon ibérique de bellota 100 %
Huître, sauce béarnaise, œufs de truite
Bonbon de ragoût de queue de bœuf mijotée et shiitaké glacé, poudre de foie

Assortiment de crustacés et coquillages, crevettes écarlates, bouillon dashi, cornichons

Bar rôti, meunière de coques, fenouil croustillant

Agneau de lait rôti au charbon, pommes de terre assaisonnées au mortier de chou et persil

Mousse au chocolat gianduja Noisette, yuzu, noisettes

Nougats, gaufrettes

Café, thé ou infusion

CAVE

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

160 €

PRIX PAR PERSONNE | TVA INCLUSE

Boxing Day Lunch

December 26th at 1:30pm
Gran Via ballroom

LUNCH WILL BE ACCOMPANIED
BY LIVE MUSIC.

Butifarra de Perol Croquette, black truffle
Delta Oyster with cava
Asadillo Manchego, Coca Bread, bluefin tuna

Monkfish and Dublin Bay Prawn *all cremat* style, hazelnut crisp

Roast Duck Cannelloni, foie *gras*, *vino rancio* reduction

El Palace *Crema Catalana*

Traditional Christmas Nougat Selection, Wafer Rolls, Chocolate Truffles

Coffee, Tea, or Herbal Infusion

CELLAR

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

€105

PRICE PER PERSON | VAT INCLUDED

Déjeuner de la Saint-Étienne

Le 26 décembre à 13:30h
Salle Gran Via

LE DÉJEUNER SERA ACCOMPAGNÉ
D'UNE MUSIQUE LIVE.

Croquette de *butifarra de perol*, truffe noire
Huître du Delta au cava
Coca d'*asadillo manchego*, thon rouge

All cremat de lotte, langoustine, croustillant de noisettes

Cannelloni de canard rôti, foie gras, réduction de vin rancio

Crème catalane El Palace

Nougats, gaufrettes, truffes au chocolat

Café, thé ou infusion

CAVE

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

105 €

PRIX PAR PERSONNE | TVA INCLUSE

New Year's Eve Dinner

December 31st at 8:30pm
Rooftop Garden

Crab Tartlet glazed with trout roe

Normandy Oyster, white prawn tartare

Roasted Foie Gras, sweet potato, orange

Stracciatella, marinated salmon, nori, coffee, hazelnut

Cold Hare and Pistachio Terrine, Cumberland sauce

Suquet of Dublin Bay Prawns, cod tripe, black *butifarra* sausage

Sole, clam cream, Amur Beluga caviar

Beef Mille-Feuille, roasted lobster, gratinated Hollandaise, sesame, white cress

Champagne Sorbet, lemon mousse, green apple preserve

The 2026 Clock
Chocolate, blackberry, cinnamon

Coffee, Tea, or Herbal Infusion
Lucky Grapes
New Year's Eve Party Favours

€650

PRICE PER PERSON | VAT INCLUDED

CELLAR

Chablis La Sereine, A.O.C. Bourgogne
Numanthia, D.O. Toro
Moët & Chandon Brut Imperial, A.O.C. Champagne



FIREWORKS AND CHAMPAGNE ON OUR SOLARIUM AT MIDNIGHT.

LIVE MUSIC IN THE GRAN VÍA BALLROOM UNTIL 2AM. OPEN BAR AT MIDNIGHT.

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES WHEN MAKING YOUR RESERVATION.

Réveillon de Fin d'Année

31 décembre à 20:30h
Rooftop Garden

Tartelette de crabe, nappée d'œufs de truite

Huître de Normandie, tartare de crevette blanche

Foie gras rôti, patate douce, orange

Stracciatella, saumon mariné, nori, café, noisette

Terrine froide de lièvre et pistache, sauce Cumberland

Suquet de langoustines, tripes de morue, **butifarra** noire

Sole, crème de palourdes, caviar Amur Beluga

Mille-feuille de bœuf, homard rôti, hollandaise gratinée, sésame, cresson blanc

Sorbet au Champagne, mousse au citron, confiture de pomme verte

L'Horloge 2026
Chocolat, mûre, cannelle

Café, thé ou infusion
Raisins de la chance
Cotillons

€650

PRIX PAR PERSONNE | TVA INCLUSE

CAVE

Chablis La Sereine, A.O.C. Bourgogne
Numanthia, D.O. Toro
Moët & Chandon Brut Imperial, A.O.C. Champagne



FEU D'ARTIFICE ET CHAMPAGNE SUR NOTRE SOLARIUM À MINUIT.

MUSIQUE LIVE DANS LA SALLE GRAN VÍA JUSQU'À 2H DU MATIN. OPEN BAR À MINUIT.

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE LORS DE LA RÉSERVATION.

New Year's Eve Dinner

December 31st at 8:30pm in the Hall Gran Via ballroom

DINNER WILL BE ACCOMPANIED
BY LIVE MUSIC.
OPEN BAR UNTIL MIDNIGHT.

Normandy Oyster, white prawn tartare
Salmon Gravlax
Warm Foie Gras Soup, black truffle
100% Acorn-Fed Iberian Ham

Lobster, celeriac, lime, green apple

Roasted Scallops, Iberian consommé, black trumpet mushrooms

Roasted Monkfish, scarlet prawn cream, borage

Roasted Beef Tenderloin, Robuchon potato purée, black truffle

---

The 2026 Clock
Chocolate, blackberry, cinnamon

Coffee, Tea, or Herbal Infusion
Lucky Grapes
New Year's Eve Party Favours

CELLAR

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

€395

PRICE PER PERSON | VAT INCLUDED

Réveillon de Fin d'Année

31 décembre à 20h30 Salle Gran Via

LE DÎNER SERA ACCOMPAGNÉ
DE MUSIQUE LIVE.
OPEN BAR JUSQU'À MINUIT.

Huître de Normandie, tartare de crevette blanche
Saumon gravlax
Soupe tiède de foie gras, truffe noire
Jambon ibérique de *bellota* 100 %

Homard, céleri, citron vert, pomme verte

Saint-Jacques rôties, consommé ibérique, trompettes de la mort

---

Lotte rôtie, crème de crevette rouge, bourrache

Filet de bœuf rôti, purée Robuchon, truffe noire

L'Horloge 2026
Chocolat, mûre, cannelle

Café, thé ou infusion
Raisins de la chance
Cotillons

CVE

Abadía de San Campio, Albariño, D.O. Rías Baixas
Cair Selección, La Aguilera, D.O. Ribera del Duero
Mirgin Gran Reserva Brut, Alta Alella, D.O. Cava

395 €

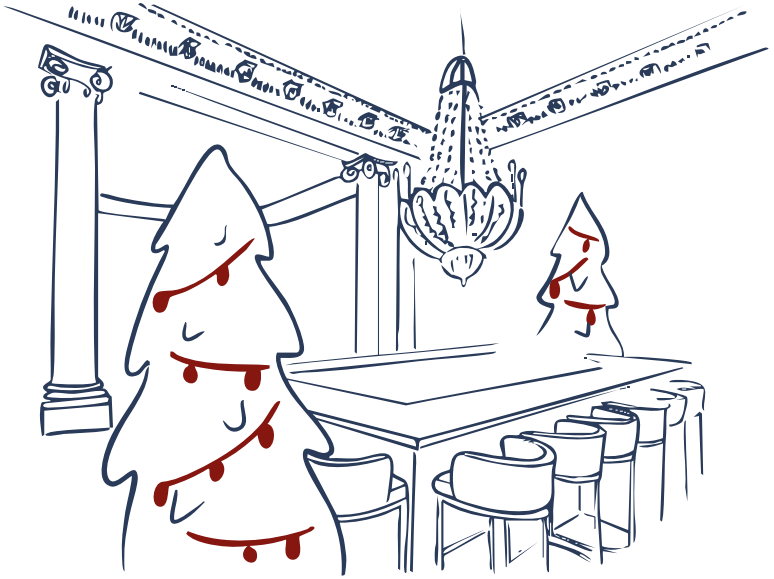
PRIX PAR PERSONNE | TVA INCLUSE

FESTIVE SEASON MENUS

AMAR BARCELONA

Don't miss the special menus for the Festive Season at AMAR Barcelona.

Enjoy the best Mediterranean and seafood gastronomy by chef **Rafa Zafra and El Palace Barcelona**.



RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

reservas@amarbarcelona.com

+34 93 510 11 30

MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMAR BARCELONA

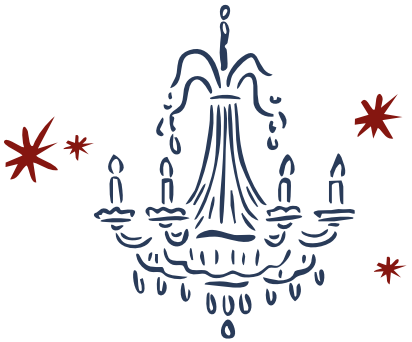
Ne manquez pas les menus spéciaux pour les fêtes de fin d'année à l'AMAR Barcelona.

Savourez les meilleurs plats du célèbre chef **Rafa Zafra et de El Palace Barcelona.**

Group Menus

Discover our group menus to celebrate Christmas in the days leading up to the main festivities with colleagues and friends.

PLEASE INFORM US OF ANY INTOLERANCES OR ALLERGIES WHEN MAKING YOUR RESERVATION.



RESERVATIONS | RÉSERVATIONS:

reservas@amarbarcelona.com

+34 93 510 11 30

Menus pour les groupes

Découvrez nos menus de groupe pour célébrer Noël lors des jours précédant les fêtes principales avec des collègues et des amis.

VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE LORS DE VOTRE RÉSERVATION.

Christmas Eve Dinner

December 24th
AMAR Barcelona

APPETISERS
Langoustine tartlet, shellfish royale and consommé
Egg and foie gras cream
Fried Chinese bread, sour cream and caviar
Chicken and lobster canapé with pickled lobster dressing
Oyster with mignonette and tarragon

MAIN COURSES
Seafood *Escudella de Nadal*
Maresme tear peas, red prawn and sea urchin
Steamed hake, Champagne *beurre blanc* and caviar
Roast kid goat in its own jus, celeriac, cabbage and black truffle

DESSERTS
Spiced sponge cake, pine nuts and orange
Biscuit crémeux, hazelnut praline and tonka bean
Petits fours – Christmas *Torronets*

€295

WINE PAIRING OPTION 1 - €150
Pepe Raventòs, Mas del Serral 2014 | La Gravera, La Pell Trobat 2020 | Espectacle Vins, Espectacle 2021 | Valveran, Sidra 20 manzanas | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

WINE PAIRING OPTION 2 - €195
Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018 | Sandra Doix, Peculiar 2024 | Jaboulet, Hermitage 2012 | Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024 | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

PRICE PER PERSON | VAT INCLUDED

Dîner du réveillon du Noël

24 Décembre
AMAR Barcelona

AMOUSE-BOUCHES
Tartelette de langoustine, royale de crustacés et son consommé
Œuf et crème de foie gras
Pain chinois frit, crème aigre et caviar
Canapé de volaille, homard et son escabèche
Huître, sauce mignonette et estragon

PLATS
Escudella de Nadal aux saveurs marines
Petits pois larmes du Maresme, crevette rouge et oursins
Merlu cuit à la vapeur, beurre blanc au Champagne et caviar
Chevreau rôti dans son jus, céleri-rave, chou et truffe noire

DESSERTS
Biscuit aux épices, pignons de pin et orange
Crémeux au biscuit, praliné de noisettes et fève tonka
Petits fours – *Torronets de Nadal*

295 €

ACCORD METS ET VINS OPTION 1 - 150 €
Pepe Raventòs, Mas del Serral 2014 | La Gravera, La Pell Trobat 2020 | Espectacle Vins, Espectacle 2021 | Valveran, Sidra 20 manzanas | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

ACCORD METS ET VINS OPTION 2 - 195 €
Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018 | Sandra Doix, Peculiar 2024 | Jaboulet, Hermitage 2012 | Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024 | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

PRIX PAR PERSONNE | TVA INCLUSE

New Year's Eve Dinner

December 31st
AMAR Barcelona

APPETISERS
Sea urchin Benedict bun
Chinese bread, tuna belly, pork belly and caviar
Lobster and chicken siphon fritter
Langoustine tartlet, shellfish royale and consommé
Clam with green *gazpachuelo* and coriander

MAIN COURSES
Baby squid *meunière* with sauce gribiche
Maresme tear peas, *bull negre* sausage and black truffle
Dover sole with Champagne *beurre blanc* and caviar
Rossini-style beef tenderloin, foie gras, potato *mille-feuille* and Périgord sauce

DESSERTS
Mango, yoghurt and coconut
Vanilla *parfait*, *mille-feuille* and salted caramel
Petits fours

€395

WINE PAIRING OPTION 1 - €150
Pepe Raventòs, Mas del Serral 2014 | La Gravera, La Pell Trobat 2020 | Espectacle Vins, Espectacle 2021 | Valveran, Sidra 20 manzanas | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

WINE PAIRING OPTION 2 - €195
Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018 | Sandra Doix, Peculiar 2024 | Jaboulet, Hermitage 2012 | Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024 | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

PRICE PER PERSON | VAT INCLUDED

Réveillon de Fin d'Année

31 Décembre
AMAR Barcelona

AMOUSE-BOUCHES
Mollet bénédictin à l'oursin
Pain chinois, ventrèche de thon, poitrine de porc et caviar
Beignet au siphon de homard et volaille
Tartelette de langoustine, royale de crustacés et son consommé
Palourde, *gazpachuelo* vert et coriandre

PLATS
Chipiron à la meunière et sauce gribiche
Petits pois larmes du Maresme, *bull negre* et truffe noire
Sole, beurre blanc au Champagne et caviar
Filet de bœuf Rossini, foie gras, millefeuille de pommes de terre et sauce Périgord

DESSERTS
Mangue, yaourt et noix de coco
Millefeuille, parfait à la vanille et caramel salé
Petits fours

395 €

ACCORD METS ET VINS OPTION 1 - 150 €
Pepe Raventòs, Mas del Serral 2014 | La Gravera, La Pell Trobat 2020 | Espectacle Vins, Espectacle 2021 | Valveran, Sidra 20 manzanas | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

ACCORD METS ET VINS OPTION 2 - 195 €
Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018 | Sandra Doix, Peculiar 2024 | Jaboulet, Hermitage 2012 | Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024 | Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

PRIX PAR PERSONNE | TVA INCLUSE

EL PALACE BARCELONA wishes you a wonderful Festive Season and a Happy New Year 2027

vous souhaite un joyeux Noël et une excellente année 2027

@hotelpalacebarcelona
@amarbarcelonarestaurant

www.hotelpalacebarcelona.com
palace@hotelpalacebarcelona.com
+34 93 510 11 30

ESTABLISHED 1919
AS THE RITZ OF BARCELONA
A LEGACY OF CÉSAR RITZ

GRAN VIA DE LES CORTS
CATALANES 668
EIXAMPLE · BARCELONA

EL PALACE
HOTEL · BARCELONA