# Navidad
# Nadal
# 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

Desde el **20 de noviembre** hasta el **5 de enero**, de lunes a domingo, proyección de películas de Navidad en VOSE. Ambientado en un jardín alpino en el Rooftop Garden del hotel, con mini chalets como butacas de cine, manta, bolsa de agua caliente, palomitas, dulces navideños y un cóctel o chocolate caliente.

Des del **20 de novembre** fins el **5 de gener**, de dilluns a diumenge, projecció de pel·lícules de Nadal en VOSE. Ambientat en un jardí alpí al Rooftop Garden de l'hotel, amb petits xalets com a butaques de cinema, manta, bossa d'aigua calenta, crispetes, dolços nadalencs i un còctel o xocolata calenta.



## Cartelera
## Cartellera

**Lunes | Dilluns**
18H: Jingle All the Way - 21H: Miracle on 34th Street

**Martes | Dimarts**
18H: Home Alone 1 - 21H: Office Christmas Party

**Miércoles | Dimecres**
18H: Mickey's Twice Upon a Christmas - 21H: Scrooged

**Jueves | Dijous**
18H: Polar Express - 21H: White Christmas

**Viernes | Divendres**
18H: The Grinch - 21H: Bridget Jones's Diary

**Sábados | Dissabtes**
18H: Home Alone 2 - 21H: Trading Places

**Domingos | Diumenges**
18H: Elf - 21H: A Christmas Story

PRECIO POR CABAÑA PARA 2 PERSONAS O 2 PERSONAS CON NIÑO/A DE HASTA 8 AÑOS.
PRECIO: 80€.

PREU PER CABANA PER A 2 PERSONES O 2 PERSONES AMB NEN/A DE FINS A 8 ANYS.
PREU: 80€.

ENTRADAS | ENTRADES:

www.feverup.com

ST-GERMAIN

AURA

# La casa de Papá Noel

## en el Rooftop Garden

Del **20 de noviembre** al **5 de enero**, la pérgola central del Rooftop Garden se convierte en la casa de Papá Noel, que enlaza nuestro espíritu navideño con un recorrido por los platos de invierno más típicos de Navidad.

DE LUNES A DOMINGO:
COMIDA Y CENA.

RESERVAS | RESERVES:

palace@hotelpalacebarcelona.com

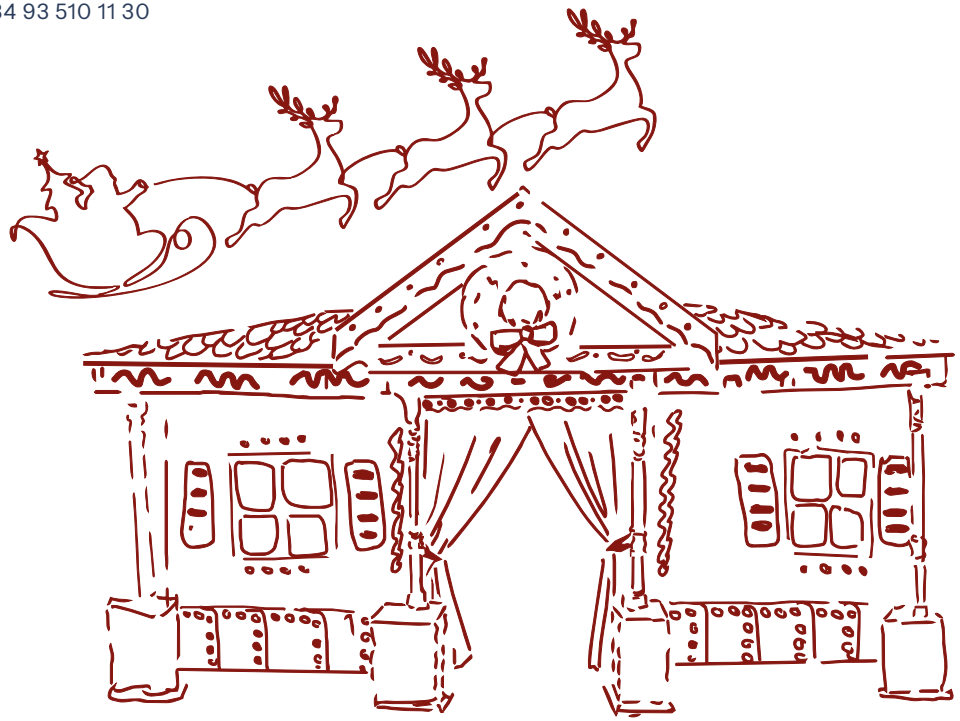
+34 93 510 11 30

# La casa del Pare Noel

## al Rooftop Garden

Del **20 de novembre** al **5 de gener**, la pèrgola central del Rooftop Garden es converteix en la casa del Pare Noel, que enllaça el nostre esperit nadalenc amb un recorregut pels plats d'hivern més típics de Nadal.

DE DILLUNS A DIUMENGE:
DINAR I SOPAR.



# Chocolate time

## en el | al Rooftop Garden

La dulce merienda favorita de Papá Noel.

TODOS LOS DÍAS, DE 16:00H A 18:30H.
PRECIO: 28€.

El berenar dolç preferit del Pare Noel.

CADA DIA, DE 16.00 A 18.30H.
PREU: 28€.

RESERVAS | RESERVES:

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

# Talleres de Gingerbread Houses

## en el Rooftop Garden

Un divertido taller navideño de construcción de casitas de jengibre.

Nuestro equipo les guiará paso a paso, proporcionando todos los materiales necesarios y compartiendo trucos para que los más pequeños puedan crear y decorar su propia casita de jengibre con galletas, glaseado y una variedad de dulces.

5, 6, 12, 13, 19, 20, 22, 23 DE DICIEMBRE
DE 10:00H A 12:00H | PRECIO: 59€

RESERVAS | RESERVES:

www.feverup.com

# Tallers de Gingerbread Houses

## al Rooftop Garden

Un divertit taller nadalenc de construcció de casetes de gingebre.

El nostre equip els guiarà pas a pas, proporcionant tots els materials necessaris i compartint tots els secrets per tal que els més petits puguin crear i decorar la seva pròpia caseta de gingebre amb galetes, glacejat i una varietat de dolços.

5, 6, 12, 13, 19, 20, 22, 23 DE DESEMBRE
DE 10:00H A 12:00H | PREU: 59€

# Christmas Afternoon Tea

## en el Grand Hall | al Grand Hall

Desde el **19 de noviembre** y hasta el **4 de enero**, nuestro tradicional Afternoon Tea, tendrá un delicioso toque navideño, que se podrá disfrutar en el Grand Hall **todos los días de 11:00h a 18:00h**.

LOS VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS ESTARÁ ACOMPAÑADO DE MÚSICA DE PIANO EN DIRECTO.

Des del **19 de novembre** i fins el **4 de gener**, el nostre tradicional Afternoon Tea, tindrà un deliciós toc nadalenc, que es podrà gaudir al Grand Hall **cada dia de 11:00h a 18:00h**.

ELS DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES ESTARÀ ACOMPANYAT DE MÚSICA DE PIANO EN DIRECTE.



RESERVAS | RESERVES:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

# Afternoon Tea con Papá Noel

## en el Grand Hall

Los días **5,6,12,13,19 y 20 de diciembre** Papá Noel recibirá a los niños, niñas y mayores que deseen entregar sus cartas.

SOLO PARA CLIENTES CON RESERVA.

# Afternoon Tea amb el Pare Noel

## al Grand Hall

Els dies **5,6,12,13,19 y 20 de desembre** el Pare Noel rebrà els nens, nenes i grans que desitgin entregar-li les seves cartes.

NOMÉS PER A CLIENTS AMB RESERVA.




RESERVAS | RESERVES:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

# Afternoon Tea infantil

## en el Grand Hall

Una propuesta inspirada en el universo de **Alicia en el País de las Maravillas**, pensada para despertar la imaginación y la ilusión de los más pequeños.

PARA NIÑOS/AS DE 3 A 11 AÑOS.
PRECIO: 38€

# Afternoon Tea infantil

## al Grand Hall

Una proposta inspirada en l'univers d'**Alícia al País de les Meravelles**, pensada per a despertar l'imaginació i la il·lusió dels més petits.

PER A NENS/ES DE 3 A 11 ANYS.
PREU: 38€

# Afternoon Tea con villancicos

## en el Grand Hall

El **23 de diciembre a las 17:00h**, Afternoon Tea con la cantante Nika Mills, barítono Joan J. Ramos, piano Graham Lister y violín Sergey Maiboroda, con un repertorio de villancicos tradicionales, internacionales y locales.

PRECIO: 95€

# Afternoon Tea amb Nadales

## al Grand Hall

El **23 de desembre a les 17:00h**, Afternoon Tea amb la cantant Nika Mills, barítono Joan J. Ramos, piano Graham Lister i violí Sergey Maiboroda, amb un repertori de nadales tradicionals, internacionals i locals.

PREU: 95€

RESERVAS | RESERVES:

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

# Zambomba de Jerez

Esta Navidad únase a nosotros para celebrar las fiestas con una típica Zambomba llena de alegría y tradición. Venga a disfrutar de los villancicos andaluces en un ambiente festivo acompañado de una gastronomía típicamente jerezana.

14 DE DICIEMBRE A LAS 20:00H
PRECIO: 95€

Aquest Nadal, vingui a celebrar les festes amb una típica Zambomba, plena d'alegria i tradició. Gaudeixi de les nadales andaluses en un ambient festiu acompanyat d'una gastronomia típica de Jerez.

14 DE DESEMBRE A LES 20:00H
PREU: 95€



RESERVAS | RESERVES:

www.feverup.com

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

# MENÚS DE NAVIDAD

**Nochebuena, Navidad, San Esteban y Fin de Año** en el marco incomparable de los elegantes salones y Rooftop Garden de El Palace Barcelona.



RESERVAS | RESERVES:

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

# MENÚS DE NADAL

**Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve i Nit de Cap d'Any** al marc incomparable de les elegants sales i el Rooftop Garden d'El Palace Barcelona.

# Menús para grupos

Hemos diseñado varias propuestas para que celebre las fiestas con sus amigos, clientes o compañeros con lo mejor de nuestra gastronomía y acogedor ambiente navideño.

DISPONEMOS DE MENÚ INFANTIL Y DE DIETAS ESPECIALES A SU DISPOSICIÓN.



RESERVAS | RESERVES:

eventsbanquetingmanager@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

# Menús per a grups

Hem dissenyat diverses propostes per a que celebri les festes amb els seus amics, clients o companys amb el millor de la nostra gastronomia i acollidor ambient nadalenc.

DISPOSEM DE MENÚ INFANTIL I DE DIETES ESPECIALS A LA SEVA DISPOSICIÓ.

# Cena de Nochebuena

## 24 de diciembre a las 20:30h
## Salón Gran Vía y Rooftop Garden

LA CENA EN EL SALÓN GRAN VÍA ESTARÁ
AMENIZADA CON MÚSICA EN VIVO.

Tartaleta crujiente, tartar de gamba roja, caviar Amur Osetra
Ostra de Normandía escabechada
Jamón 100% ibérico de bellota

Ravioli de cangrejo, holandesa gratinada

Rodaballo asado, crema de almejas al vino, setas de invierno

Solomillo de vacuno asado, crema de pimienta,
patatas Duquesa, *demi-glace*

Bola de nieve El Palace
Mousse de coco, piña asada, *praliné*

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

Café, té o infusión

BODEGA

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 €

PRECIO POR PERSONA E IVA INCLUIDO

# Sopar de Nit de Nadal

## 24 de desembre a les 20:30h
## Sala Gran Via i Rooftop Garden

EL SOPAR A LA SALA GRAN VIA ESTARÀ
AMENITZAT AMB MÚSICA EN VIU.

Tartaleta cruixent, tàrtar de gamba vermella, caviar Amur Osetra
Ostra de Normandia en escabetx
Pernil 100 % ibèric de gla

Ravioli de cranc, holandesa gratinada

Turbot rostit, crema de cloïsses al vi, bolets d'hivern

Filet de vaca rostit, crema de pebre,
patates Duquessa, *demi-glace*

Bola de neu El Palace
Mousse de coco, pinya rostida, *praliné*

Torrons, neules, trufes de xocolata

Cafè, te o infusió

CELLER

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 €

PREU PER PERSONA I IVA INCLÒS

# Comida de Navidad

## 25 de diciembre a las 13:30h
## Salón Gran Vía y Rooftop Garden

LA COMIDA EN EL SALÓN GRAN VÍA ESTARÁ
AMENIZADA CON MÚSICA EN VIVO.

Jamón 100% ibérico de bellota
Ostra, salsa bearnesa, huevas de trucha
Bombón de rabo guisado y *shiitake* glaseado, polvo de *foie*

Moluscada con carabinero, caldo *dashi*, encurtidos

Lubina asada, *meunière* de berberechos, hinojo crujiente

Cordero lechal a la brasa,
patatas aliñadas al mortero de berza y perejil

Mousse de chocolate gianduja *Noisette*, yuzu, avellanas

Turrones, barquillos

Café, té o infusión

BODEGA

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 €

PRECIO POR PERSONA E IVA INCLUIDO

# Dinar de Nadal

## 25 de desembre a les 13:30h
## Sala Gran Via i Rooftop Garden

EL DINAR A LA SALA GRAN VIA ESTARÀ
AMENITZAT AMB MÚSICA EN VIU.

Pernil 100% ibèric de gla
Ostra, salsa bearnesa, ous de truita
Bombó de cua de bou guisada i *shiitake* glacejat, pols de *foie gras*

Moluscada amb gambot, brou *dashi*, encurtits

Llobarro rostit, *meunière* d'escopinyes, fonoll cruixent

Xai lletó a la brasa, patates amanides al morter
amb col verda i julivert

Mousse de xocolata gianduja Noisette, *yuzu*, avellanes

Torrons, neules

Cafè, te o infusió

CELLER

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 €

PREU PER PERSONA I IVA INCLÒS

# Comida de San Esteban

## 26 de diciembre a las 13:30h
## Salón Gran Vía

LA COMIDA ESTARÁ AMENIZADA
CON MÚSICA EN VIVO.

Croqueta de butifarra de perol, trufa negra
Ostra del Delta al cava
Coca de asadillo Manchego, atún rojo

All cremat de rape, cigala, crocante de avellanas

Canelón de pato asado, *foie*, reducción de vino rancio

Crema catalana El Palace

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

Café, té o infusión

BODEGA

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 €

PRECIO POR PERSONA E IVA INCLUIDO

# Dinar de Sant Esteve

## 26 de desembre a les 13:30h
## Sala Gran Via

EL DINAR SERÀ AMENITZAT
AMB MÚSICA EN DIRECTE.

Croqueta de botifarra de perol, tòfona negra
Ostra del Delta al cava
Coca *d'asadillo* manxec, tonyina vermella

All cremat de rap, escamarlà, cruixent d'avellanes

Caneló d'ànec rostit, *foie gras*, reducció de vi ranci

Crema catalana El Palace

Torrons, neules, trufes de xocolata

Cafè, te o infusió

CELLER

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 €

PREU PER PERSONA I IVA INCLÒS

# Cena de Fin de Año

## 31 de diciembre a las 20:30h
## Rooftop Garden

Tartaleta de cangrejo, napada con huevas de trucha

Ostra de Normandía, tartar de gamba blanca

*Foie gras* asado, boniato, naranja

*Stracciatella*, salmón marinado, nori, café, avellana

Terrina fría de liebre y pistacho, salsa Cumberland

Suquet de cigalas, callos de bacalao, butifarra negra

Lenguado, crema de almejas, caviar Amur Beluga

Milhojas de vacuno, bogavante asado,
holandesa gratinada, sésamo, berro blanco

Sorbete de Champagne, mousse de limón,
mermelada de manzana verde

El reloj 2026
Chocolate, mora, canela

Café, té o infusión
Uvas de la suerte
Cotillón

650 €

PRECIO POR PERSONA E IVA INCLUIDO

BODEGA

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



**FUEGOS ARTIFICIALES** Y **CHAMPAGNE** EN
NUESTRO SOLÁRIUM A LAS 00.00H.

**MÚSICA EN VIVO EN LA SALA GRAN VÍA** HASTA
LAS 02.00H. BARRA LIBRE A LAS 00.00H.

ROGAMOS INFORMEN DE CUALQUIER
ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA
AL HACER LA RESERVA.

# Sopar de Cap d'Any

## 31 de desembre a les 20:30h
## Rooftop Garden

Tartaleta de cranc napada amb ous de truita

Ostra de Normandia amb tàrtar de gamba blanca

*Foie gras* rostit amb moniato i taronja

*Stracciatella* amb salmó marinat, nori, cafè i avellana

Terrina freda de llebre i festuc amb salsa Cumberland

Suquet d'escamarlans amb tripa de bacallà i botifarra negra

Llenguado amb crema de cloïsses i caviar Amur Beluga

Milfulls de vedella amb llamàntol rostit,
salsa holandesa gratinada, sèsam i créixens blancs

Sorbet de xampany amb mousse de llimona
i melmelada de poma verda

El Rellotge 2026
Xocolata, móra i canyella

Cafè, te o infusió
Raïm de la sort
Cotilló

650 €

PREU PER PERSONA I IVA INCLÒS

CELLER

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



**FOCS ARTIFICIALS I CHAMPAGNE** AL NOSTRE SOLÀRIUM A LES 00.00H.

**MÚSICA EN VIU A LA SALA GRAN VIA** FINS LES 02.00H. BARRA LLIURE A LES 00.00H.

PREGUEM INFORMIN DE QUALSEVOL AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA EN FER LA RESERVA.

# Cena de Fin de Año

## 31 de diciembre a las 20:30h
## Salón Gran Vía

LA CENA ESTARÁ AMENIZADA
CON MÚSICA EN VIVO.
BARRA LIBRE DESDE LAS 00:00H.

Ostra de Normandía, tartar de gamba blanca
Gravlax de salmón
Sopa templada de *foie*, trufa negra
Jamón 100% ibérico de bellota

---

Bogavante, céleri, lima, manzana verde

---

Vieiras asadas, consomé ibérico, trompetas

---

Rape asado, crema de carabinero, borraja

---

Solomillo de vacuno asado, puré Robuchon, trufa negra

---

El reloj 2026
Chocolate, mora, canela

---

Café, té o infusión
Uvas de la suerte
Cotillón

BODEGA

---

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 €

PRECIO POR PERSONA E IVA INCLUIDO

# Sopar de Cap d'Any

## 31 de desembre a les 20:30h
## Sala Gran Via

EL SOPAR ESTARÀ AMENITZAT
AMB MÚSICA EN VIU FINS LES 02:00H.
BARRA LLIURE DES DE LES 00:00H.

Ostra de Normandia, tàrtar de gamba blanca
Gravlax de salmó
Sopa tèbia de *foie gras*, tòfona negra
Pernil 100 % ibèric de gla

---

Llamàntol, céleri, llima, poma verda

---

Vieires rostides, consomé ibèric, trompetes

---

Rap rostit, crema d'escamarlà, borratja

---

Filet de vaca rostit, puré Robuchon, tòfona negra

---

El Rellotge 2026
Xocolata, mora, canyella

---

Cafè, te o infusió
Raïm de la sort
Cotilló

CELLER

---

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 €

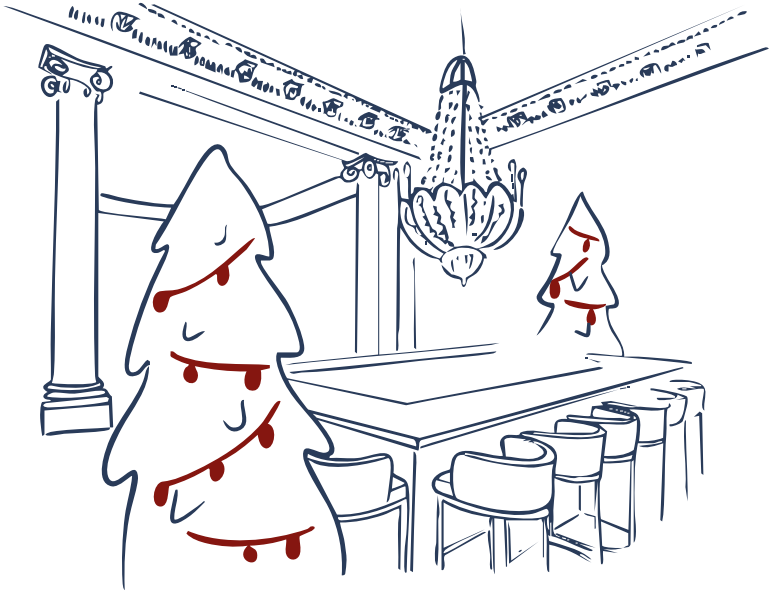
PREU PER PERSONA I IVA INCLÒS

# MENÚS DE NADAL

AMAR BARCELONA

No se pierda los menús especiales para las fiestas en AMAR Barcelona.

Estas fiestas disfrute de la mejor gastronomía de la mano del reconocido chef sevillano **Rafa Zafra y El Palace Barcelona.**



RESERVAS | RESERVES:

reservas@amarbarcelona.com

# MENÚS DE NADAL

AMAR BARCELONA

No es perdi els menús especials per a les festes a AMAR Barcelona.

Aquestes festes gaudeixi de la millor gastronomia de la mà del reconegut xef sevillà **Rafa Zafra i El Palace Barcelona.**

# Menús para grupos

Descubra nuestros menús de grupos para celebrar la Navidad en las fechas previas a los días más festivos con compañeros de trabajo y amigos.

POR FAVOR INFORME DE CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA AL REALIZAR LA RESERVA.

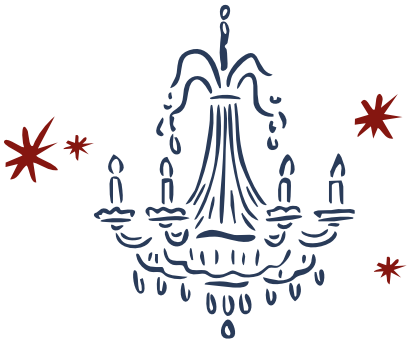
RESERVAS | RESERVES:

reservas@amarbarcelona.com

# Menús per a grups

Descobreixi els nostres menús per a grups per celebrar el Nadal en les dates prèvies als dies més festius amb companys de feina i amics.

SI US PLAU, INFORMI DE QUALSEVOL AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA AL REALITZAR LA RESERVA.



# Cena de Nochebuena

24 de diciembre
AMAR Barcelona

APERITIVOS
Tartaleta de cigala, *royale* de marisco y su consomé
Huevo y crema de *foie*
Pan chino frito, crema agria y caviar
Canapé de pollo, bogavante y su escabeche
Ostra *mignonette* y estragón

PLATOS
*Escudella* de "Nadal" marinera
Guisante lágrima del Maresme, gamba y erizos
Merluza vapor, *beurre blanc* de champagne y caviar
Cabrito asado en su jugo, apionabo, col y trufa negra

POSTRES
Bizcocho de especias, piñones y naranja
Cremoso de galleta, *praliné* de avellanas y haba tonka
Petits fours - Turroncitos de Navidad

295 €

**MARIDAJE OPCIÓN 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

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

PRECIO POR PERSONA E IVA INCLUIDO

# Sopar de Nit de Nadal

24 de desembre
AMAR Barcelona

APERITIUS
Tartaleta d'escamarlà, *royale* de marisc i el seu consomé
Ou i crema de *foie gras*
Pa xinès fregit, crema agra i caviar
Canapè de pollastre, llamàntol i el seu escabetx
Ostra amb *mignonette* i estragó

PLATS
Escudella de Nadal marinera
Pèsol llàgrima del Maresme, gamba i eriçons de mar
Lluç al vapor, *beurre blanc* de xampany i caviar
Cabrit rostit amb el seu suc, api-rave, col i tòfona negra

POSTRES
Pa de pessic d'espècies, pinyons i taronja
Cremós de galeta, *praliné* d'avellana i fava tonka
Petits fours – Torronets de Nadal

295 €

**MARIDATGE OPCIÓ 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

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

PREU PER PERSONA I IVA INCLÒS

# Cena de Fin de Año

31 de diciembre
AMAR Barcelona

APERITIVOS
Mollete benedictín de erizo
Pan chino, ventresca de atún, panceta y caviar
Buñuelo de sifón de langosta y pollo
Tartaleta de cigala, *royale* de mariscos y su consomé
Almeja en gazpachuelo verde y cilantro

PLATOS
Chipirón a la *meunière* y salsa bruta
Guisante lágrima del Maresme, bull negro y trufa
Lenguado en *beurre blanc* y caviar
Solomillo estilo Rossini, *foie* y mil hojas de patata y salsa Périgord

POSTRES
Mango, yogurt y coco
Milhojas, *parfait* de vainilla y caramelo salado
Petits fours

395 €

**MARIDAJE OPCIÓN 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

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

PRECIO POR PERSONA E IVA INCLUIDO

# Sopar de Cap d'Any

31 de desembre
AMAR Barcelona

APERITIUS
Mollet benedictí d'eriçó de mar
Pa xinès, ventresca de tonyina, cansalada i caviar
Bunyol de sifó de llamàntol i pollastre
Tartaleta d'escamarlà, *royale* de marisc i el seu consomé
Cloïssa amb gazpachuelo verd i coriandre

PLATS
Calamaró a la *meunière* i salsa bruta
Pèsol llàgrima del Maresme, bull negre i tòfona
Llenguado amb *beurre blanc* i caviar
Filet Rossini, *foie gras*, milfulls de patata i salsa Périgord

POSTRES
Mango, iogurt i coco
Milfulls, *parfait* de vainilla i caramel salat
Petits fours

395 €

**MARIDATGE OPCIÓ 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

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

PREU PER PERSONA I IVA INCLÒS

# EL PALACE BARCELONA
# le desea una feliz Navidad y próspero año nuevo 2027

# li desitja un bon Nadal i feliç any 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