

AMAR

BARCELONA

RAFA ZAFRA & EL PALACE BARCELONA

Menús de Nadal 2026

Sopar de Nit de Nadal

24 de desembre

•

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

Petit Fours – *Turronets* de Nadal

•

PREU: 295€ per persona
(IVA inclòs)



MARIDATGE OPCIÓ 1 - **150€** per persona (IVA inclòs)

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€** per persona (IVA inclòs)

Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018
Sandra Doix, Peculiar 2024
Jaboulet, Hermitage 2012
Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024
Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

Sopar de Cap d'Any

31 de desembre

•

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

Petit Fours

•

PREU: 395€ per persona
(IVA inclòs)



MARIDATGE OPCIÓ 1 - **150€** per persona (IVA inclòs)

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€** per persona (IVA inclòs)

Veuve Clicquot, La Grande Dame 2018
Sandra Doix, Peculiar 2024
Jaboulet, Hermitage 2012
Ratzenberg, Eisswein Rieslieng 2024
Bodegas Pinord, Marrugat GR 2019

AMAR

BARCELONA

CONTACTE I RESERVES:

reservas@amarbarcelona.com

+34 93 103 99 88

IG · @amarbarcelonarestaurant

HOTEL EL PALACE BARCELONA

Gran Via de les Corts Catalanes, 668

08010 Barcelona

+34 93 510 11 30

www.hotelpalacebarcelona.com

**Pagament del menú en el moment de fer la reserva.*

Informeu sobre al·lèrgies o restriccions amb 7 dies d'antelació.

•

El 24 de desembre acceptarem reserves a les 20:00 h o a les 21:00 h.

El 31 de desembre els preguem que arribin a les 20:30 h.

