



HOTEL

---

**MIRAMAR**

BARCELONA

---

★ ★ ★ ★ ★ GL



**MENÚS DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO**  
MENUS DE NADAL I CAP D'ANY

**25**    **NAVIDAD**    70€  
          **NADAL**

**26**    **SANT**    75€  
          **ESTEVE**

**31**    **FIN DE AÑO**    250€  
          **CAP D'ANY**

**Venta Anticipada hasta el lunes 29 de diciembre: 225€ por persona**  
Venda Anticipada fins el dilluns 29 de desembre: 225 € per persona

**IVA INCLUIDO IVA INCLÒS**

**INFORMACIÓN Y RESERVAS**  
**INFORMACIÓ I RESERVES**

Tel. 93 281 16 00- [sales@hotelmiramarbarcelona.com](mailto:sales@hotelmiramarbarcelona.com)

25

NAVIDAD  
NADAL



## Aperitivo

Panceta Confitada con Pera Caramelizada  
Tartar de Salmón con Pan Polar  
Croquetas de Jamón Ibérico

## Aperitiu

Cansalada Confitada amb Pera Caramelitzada  
Tàrtar de Salmó amb Pa Polar  
Croquetes de Pernil Ibèric

## Entrante

Tradicional Escudella con Galets

## Entrant

Tradicional Escudella amb Galets

## Plato principal

Carn d'olla con sus Verduritas

## Plat principal

Carn d'olla amb verdures

## Postre

Gelée de Limón con Espuma de Sal Gris  
Tronquito de Navidad  
Neulas y Turrónes  
Aguas Minerales  
Cafés e Infusiones

## Postre

Gelée de Llimona amb Escuma de Sal Gris  
Tronquet de Nadal  
Neules i Torrons  
Aigües Minerals  
Cafès i Infusions

## Bodega/Celler

*Cava Rosado Gran Codorniu*  
*Marqués de Alella Pansa Blanca (DO Alella)*  
*Tayaimgut Crianza (DO Penedès)*  
*Pedro Ximénez*

26

SANT ESTEVE



## Aperitivo

Virutas de Jamón con Pan de Cristal  
Tartar de Atún  
Hojaldre de Manzana con Taquitos de Foie Gras

## Aperitiu

Encenalls de Pernil amb Pa de Vidre  
Tartar de Tonyina  
Pasta fullada de Poma amb Dauets de Foie Gras

## Entrante 1

Coca de Setas con Gambas  
al Ajillo al Aceite de Trufa

## Entrant 1

Coca de Bolets amb Gambes  
a l'allet a l'Oli de Tòfona

## Entrante 2

Mini Caldereta de Bogavante  
con Gamba Langostera

## Entrant 2

Mini Caldereta de Llamàntol  
amb Gamba Llagostinera

## Plato principal

Canelones de Pularda Trufada  
con Setas y Salsa de Vino

## Plat principal

Canelons de Pularda Trufada  
amb Bolets i Salsa de Vi

## Postre

Sorbete de Mojito con Frutos Rojos  
Pastel de Crema Catalana  
con Cremoso de Vainilla  
Neulas y Turrone  
Aguas Minerales  
Cafés e Infusiones

## Postre

Sorbet de Mojito amb Fruits Vermells  
Pastís de Crema Catalana  
amb Cremós de vainilla  
Neules i Torróns  
Aigües Minerals  
Cafès i Infusions

## Bodega/Celler

*Cava Tutusaus Gran Reserva*  
*Giró Ribot Blanc de Blanc (D.O Penedès)*  
*El Perro Verde Verdejo (D.O Rueda)*  
*Idoia Negro (D.O Penedès)*  
*Lustau Moscatel Emilin*

31

FIN DE AÑO  
CAP D'ANY



## Copa de Bienvenida

Virutas de Jamón de Bellota con Pan de Cristal  
Mini Hojaldres de Escalibada con Anchoas del  
Cantábrico

## Menú

Foie de Pato Trufado con Especies  
y Semi Gelée de Sauternes  
Tartar de Atún con Chips de Yuca  
y Emulsión de Azafrán  
Blinis con Huevos de Codorniz  
y Caviar de Mújol

Bogavante con Mousse de Habitas  
y Vinagreta de Coral

Salmonete a la Brasa con Crema de  
Tupinambo y Nueces de Pecán

Tenera Lechal con Cremoso de Milhojas de  
Patata y Trompetas de la Muerte

Gelée de Cítricos

Sablé con tres Texturas de Chocolate,  
Sorbete de Naranja y Cremoso de Maracuyá  
Petits Fours, Cafés e Infusiones

Uvas de la Suerte y Cotillón

## Copa de Benvinguda

Encenalls de Pernil Ibèric amb Còca de Vidre.  
Mini de Pasta de Full amb Escalivada i Anxoves  
del Cantàbric

## A taula

Foie d'Ànec Trufat amb Espècies  
i Semi Gelée de Sauterne  
Tartar de Tonyina amb Xips de Yuca  
i Emulsió de Safrà  
Blinis amb Ous de Guatlla  
i Caviar de Moll

Llamàntol amb Mousse de  
Favetes i Vinagreta de Coral

Moll a la Brasa amb Crema de  
Tupinambo i Nous de Pecán

Vedella amb Cremós de Milfulles  
de Patata i Trompetes de la Mort

Gelée de Cítrics

Sablée amb tres Textures de Xocolata,  
Sorbet de Taronja i Crema de Maracujà  
Petits Fours, Cafès e Infusions

Raim de la Sort i Cotilló

## Bodega/Celler

*Bienvenida/ Benvinguda Champagne Rosé Ruinart  
Vino Blanco/ Vi Blanc Terras Gaudas D.O. Rias Baixas  
Vino Tinto/ Vi Negre Thermes D.O. Toro  
Champagne Ruinart Blanc de Blancs*





# FELIZ NAVIDAD BON NADAL

Plaza Carlos Ibáñez, Nº3 | 08038 Barcelona

Tel. (+34) 93 281 16 00

[sales@hotelmiramarbarcelona.com](mailto:sales@hotelmiramarbarcelona.com)

[www.hotelmiramarbarcelona.com](http://www.hotelmiramarbarcelona.com)