



THE
BARCELONA
EDITION
MENÚS FESTIVOS

CELEBRA ESTAS FIESTAS EN EL CORAZÓN DE BARCELONA

Celebra la temporada navideña con estilo en The Barcelona EDITION con una sofisticada experiencia gastronómica con menús festivos ideados por el Chef Pedro Tassarolo y entretenimiento en directo.

Desde el ponche festivo disponible todas las fiestas en Punch Room o las íntimas celebraciones de Nochebuena, Navidad y San Esteban que rinden homenaje a las tradiciones culinarias catalanas en Veraz, a una cena de Nochevieja a la luz de las velas con deliciosos aperitivos en Veraz, The Roof y Cabaret seguida de una fiesta única para recibir el 2025 a el brunch de Año Nuevo con platos de inspiración asiática en The Roof o el generoso brunch en Veraz, The Barcelona EDITION aporta elegancia y sofisticación para celebrar la época con más encanto del año.



CENA DE ACCIÓN DE GRACIAS EN VERAZ

JUEVES 28 DE NOVIEMBRE
RESERVAS A LAS 19:30 H & 21:00 H
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

CREMA DE CALABAZA ASADA
Cebolla caramelizada, castañas,
crema agria y hierbas

PARA CONTINUAR

PAVO DE ACCIÓN DE GRACIAS
Pechuga de pavo asado con relleno de pan,
frutos secos tostados, hierbas y
albaricoques, acompañada de cazuelita
de judías verdes, puré de patatas,
y salsa de arándanos

POSTRE

TARTA CASERA DE NUECES PECANAS
Con nata montada y canela

Agua, refrescos, café e infusiones

55 EUR / PERSONA
IVA incluido

NOCHEBUENA EN THE ROOF

24 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 19:30 H & 21:00 H
CENA CON SESIÓN DE DJ

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

SOPA PHO

Caldo vietnamita con dumplings
vegetarianos y hierbas frescas

POLLO FRITO COREANO

Salsa gochujang, sésamo y cebolla tierna

SANDO DE ATUN

Atún rojo del Mediterráneo de certificación
sostenible rebozado en panko, mayonesa
japonesa, manzana verde en vinagre de arroz
y hojas verdes, en pan de molde

PARA CONTINUAR

PANCETA AGRIDULCE

Salsa agridulce, puré de boniato
especiado y pak choi

POSTRE

MOCHI CASERO

Relleno de mousse de turrón de Jijona

Agua, refrescos, café e infusiones

60 EUR / PERSONA
IVA incluido





NOCHEBUENA Y NAVIDAD EN VERAZ

24 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 19:30 H & 21:00 H
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

25 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 13:00 H & 14:30 H
COMIDA CON MÚSICA EN DIRECTO

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE LUBINA DE ANZUELO
Puerros, mandarina y pistachos

PARA CONTINUAR

NUESTRA VERSIÓN DE LA ESCUDELLA
Sopa de galets rellenos de carn d'olla, col,
zanahoria y garbanzos

MAR Y MONTAÑA
Cordero braseado y cigala a la plancha con trinxat
de la Cerdanya y salsa demi-glace

POSTRE

TIÓ DE NADAL
Tronco de chocolate con sorbete de frambuesas

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

80 EUR / PERSONA
IVA incluido



SAN ESTEBAN EN VERAZ

26 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 13:00 H & 14:30 H
COMIDA

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

BRAVAS VERAZ
Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli

JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA
DO Guijuelo cortado a mano

GAMBAS A LA PLANCHA
Con sal Maldon

CROQUETAS DE CEPES
Mayonesa cítrica

PARA CONTINUAR

CANELONES DE POLLO RUSTIDO
Con trufa negra, setas de temporada
y bechamel de tomillo

POSTRE

MILHOJAS DE TURRON DE JIJONA
Con caramelo salado

TURRONES Y NEULAS
Agua, refrescos, café e infusiones

50 EUR / PERSONA
IVA incluido



NOCHEVIEJA EN VERAZ

31 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 20:00 H
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO Y ENTRETENIMIENTO

ACCESO A LA FIESTA DE NOCHEVIEJA EN CABARET
CON SESIÓN DE DJ Y 1 BEBIDA INCLUIDA

PARA EMPEZAR

COPA DE CHAMPAGNE RUIINART
DE BIENVENIDA Y AMUSE BOUCHE

OSTRA REGAL N°2

SUQUET DE BOGAVANTE
Polvo de tomate y perifollo

PARA CONTINUAR

VIEIRAS Y CAVIAR
Vieiras a la plancha, caviar osetra,
apionabo y beurre blanc

SOLOMILLO DE TERNERA Y FOIE GRAS
Milhojas de patata con salsa de
trufa negra melanosporum

PRE-POSTRE

GRANIZADO DE MARC DE CAVA
Con piña osmotizada con lima

POSTRE

BLANC
Mousse de vainilla Madagascar con helado de coco

SELECCIÓN DE PETIT FOURS DEL CHEF
12 UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Agua, refrescos, café e infusiones

290 EUR / PERSONA
IVA incluido

NOCHEVIEJA EN CABARET

31 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 20:00 H
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO Y ENTRETENIMIENTO

FIESTA DE NOCHEVIEJA
CON SESIÓN DE DJ Y 1 BEBIDA INCLUIDA

COPA DE CHAMPAGNE RUINART DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

OSTRAS REGAL Nº2

JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA
DO Guijuelo cortado a mano

CIGALAS A LA PLANCHA
Trufa melanosporum y yema curada

ALCACHOFA CONFITADA
Emulsión de alcachofa, limón y pistachos

PARA CONTINUAR

RODABALLO
Puré de apionabo, mini vegetales
y aceite de hierbas

CORDERO BRASEADO y GAMBA DE PALAMÓS
Parmentier trufada y salsa demi-glace

POSTRE

PANETTONE
Helado de vainilla y crujiente glaseado de avellanas

12 UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Agua, refrescos, café e infusiones

290 EUR / PERSONA
IVA incluido





NOCHEVIEJA EN THE ROOF

31 DE DICIEMBRE

RESERVAS A LAS 20:00 H

CENA CON MÚSICA EN DIRECTO Y ENTRETENIMIENTO

ACCESO A LA FIESTA DE NOCHEVIEJA EN CABARET
CON SESIÓN DE DJ Y 1 BEBIDA INCLUIDA

COPA DE CHAMPAGNE RUINART DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

SOPA JAPONESA DE MISO

Miso, tofu y cebolla tierna

TIRADITO DE VIEIRAS

Caviar y miso

TARTAR ATÚN DEL MEDITERRANEO

Crujiente de arroz y alga nori con trufa melanosporum

TATAKI DE ENTRECOTE MADURADO

Salsa ponzu de yuzu y katsuobushi

PARA CONTINUAR

DUMPLING DE CENTOLLO

Leche de coco infusionada con citronela,
jengibre y cilantro

COSTILLAS DE TERNERA BRASEADAS

Con salsa BBQ asiática

POSTRE

PERAS, YUZU Y YOGURT

Peras cocidas con jarabe de arce

12 UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Agua, refrescos, café e infusiones

190 EUR / PERSONA
IVA incluido

HANGOVER BRUNCH DE AÑO NUEVO EN VERAZ

1 DE ENERO

RESERVAS DE 13:00 H A 15:30 H

BRUNCH A LA CARTA Y MÚSICA EN DIRECTO

VERMUT DE BIENVENIDA

MIMOSAS Y CAVA ILIMITADO INCLUIDO

2 PLATOS A ELEGIR Y 1 POSTRE

HUEVOS DE ORIGEN LOCAL

HUEVOS BENEDICT CON SALMÓN

HUEVOS BENEDICT CON LACÓN

ESPECIALES

AVOCADO TOAST

PATATAS CON JAMÓN

SHAKSHUKA

SHAKSHUKA VEGANA

ENSALADA DE MERCADO

SANDWICHES

BRIOCHE DE TERNERA

HAMBURGUESA CON QUESO

HAMBURGUESA VEGANA

DULCES

FRENCH TOAST

TARTA DEL DÍA

FRUTA DE TEMPORADA

Agua, refrescos, café de especialidad e infusiones

65 EUR / PERSONA

IVA incluido





RECOVERY BRUNCH DE AÑO NUEVO EN THE ROOF

1 DE ENERO

RESERVAS DE 13:00 H A 15:00 H
BRUNCH DE INSPIRACIÓN ASIÁTICO LA CARTA,
VISTAS INCOMPARABLES Y SESIÓN DE DJ

BLOODY MARY DE BIENVENIDA

MIMOSAS Y CAVA ILIMITADO INCLUIDO

3 PLATOS A ELEGIR

SSAM DE LECHUGA CON ATÚN ROJO
Crema de aguacate y kizami y
mayonesa picante gochujang

GYOZAS DE VEGETALES
Salsa de tofu

BAO VEGANO DE SETAS
Bao al vapor con setas encurtidas y
mayonesa de berenjena ahumada

PHILLY CHEESESTEAK DE KIMCHI
Carne de ternera, kimchi casero y queso Edam

CURRY DE CALABAZA
Con leche de coco y arroz basmati

POLLO FRITO AL ESTILO COREANO
Pollo de corral con mayonesa de kimchi

PANCAKES CON MASCARPONE DE MATCHA
Arándanos, fresas y yuzu

TAPIOCA DE COCO
Mango, frutos rojos y ralladura de lima

Agua, refrescos, café de especialidad e infusiones

50 EUR / PERSONA
IVA incluido

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS, POR FAVOR CONTACTA

+34 93 626 33 30
MARKETING.BCN@EDITIONHOTELS.COM

PARA REQUISITOS DIETÉTICOS Y ALERGIAS ALIMENTICIAS,
PIDA AYUDA A UNO DE LOS MIEMBROS DE NUESTRO EQUIPO

EDITIONHOTELS.COM @EDITIONBARCELONA
AVINGUDA DE FRANCESC CAMBÓ, 14. 08003 BARCELONA, SPAIN