



THE
BARCELONA
EDITION
MENÚS FESTIVOS



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 Nº2

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

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