



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

Menús de Nadal

EMPRESSES

2025

EVENTS.BARCELONA@GRUPDUQUESSA.COM

(+34) 932 689 090

WWW.HDUQUESADECARDONA.COM



GRUP DUQUESSA



CÒCTEL NADAL

Crema de carabassa amb cruixent de cansalada viada (1)
i oli d'alfàbrega

Mini brioix de pernil ibèric (1, 2, 3)

Tàrtar de remolatxa, alvocat i mango

Llagostí arrebossat amb panko, xips i crispets (1, 2, 3, 6, 7)

Croqueta de carn d'olla (1, 2, 3, 9)

Mini Burger de vedella i formatge de Maó (1, 2, 3)

Mini caneló de pollastre rostit amb beixamel de tòfona (1, 2, 3, 14, 15)
i salsa demi-glace

Trinxat de patata i botifarra negra amb petxina de pelegrí (7)

Mini "torrija" (1, 2, 3, 9)

Mini pannacottes (2, 5)

Torrans i neules

CELLER

Alcorta Verdejo Atrevido, blanc, D.O. Rueda - ECO

Azpilicueta Criança, negre, D.O. Rioja

Codorniu Cuveé Original Brut, D.O. Cava - ECO

Cervesa, refrescos, aigües, cafès i infusions

64€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Allergògens

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Ou - 4.Crustaci - 5.Peix - 6.Mol·lusc - 7. Marisc - 8.Soia
9.Fruits secs - 10.Cacauets - 11.Sèsam - 12.Tramús - 13.Api - 14.Sulfits - 15. Bolets



MENÚ DUQUESA

APERITIU

Croqueta de carn d'olla (1, 2, 3, 9)

ENTRANT

Crema de carabassa, pastanaga i gingebre (5)
amb tàrtar de sépia, cansalada viada i caviar

PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Suquet de rap, gamba, musclos, patates i menta (1, 5, 6, 7, 14)

o

Terrina de garrí amb puré de moniato, bolets i castanyes (9, 15)

POSTRES

Xocolata, cafè, avellana, garapinyats i toffee (1, 2, 3, 9)

Torrans i neules

CELLER

La Duquesa Blanc, blanc, Bages - ECO-Vegà

La Duquesa Negre, negre, Bages - ECO-Vegà

Codorniu Cuveé Original Brut, D.O. Cava - ECO

Cervesa, refrescos, aigües, cafès i infusions

59€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Allergògens

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Ou - 4.Crustaci - 5.Peix - 6.Mollusc - 7. Marisc - 8.Soia
9.Fruits secs - 10.Cacauets - 11.Sèsam - 12.Tramús - 13.Api - 14.Sulfits - 15. Bolets



MENÚ CARDONA

APERITIU

Vichyssoise amb tàrtar de sépia i caviar de areng (1, 5, 6, 7)

ENTRANT

Ou de corral a 63° amb bolets de temporada, (2, 14, 15)
salsa demi-glace i vel de cansalada viada

PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Caneló de pollastre rostit amb beixamel de tòfona (1, 2, 3, 15)

o

Turbot amb puré de patata, salsa Beurre Blanc (2, 5, 14)
ous de peix i verdures

PRE-POSTRES

Sorbet de llimona i cava (14)

POSTRES

Xocolata, cafè, avellana, garapinyats i toffee (1, 2, 3, 9)

CELLER

Ermita d'Espiells, blanc, D.O. Penedès - ECO

Casa Vella, negre, D.O. Penedès - ECO

Essential Purpura Brut Reserva, D.O. Cava - ECO

Cervesa, refrescos, aigües, cafès i infusions

67€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Allergògens

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Ou - 4.Crustaci - 5.Peix - 6.Mollusc - 7. Marisc - 8.Soia
9.Fruits secs - 10.Cacauets - 11.Sèsam - 12.Tramús - 13.Api - 14.Sulfits - 15. Bolets