



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

Menús de Navidad.
EMPRESAS

2025

EVENTS.BARCELONA@GRUPDUQUESSA.COM

(+34) 932 689 090

WWW.HDUQUESADECARDONA.COM



GRUP DUQUESSA



CÓCTEL NAVIDAD

Crema de calabaza con crujiente de panceta y aceite de albahaca (1)

Mini brioche de jamón ibérico (1, 2, 3)

Tartar de remolacha, aguacate y mango

Langostino rebozado con panko, chips y palomitas (1, 2, 3, 6, 7)

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

Mini Burger de ternera y queso de Mahón (1, 2, 3)

Mini canelón de pollo asado con bechamel trufada (1, 2, 3, 14, 15)
y salsa demi-glace

Trinchado de patata y butifarra negra con vieira (7)

Mini torrija (1, 2, 3, 9)

Mini pannacottas (2, 5)

Turrones y neulas

BODEGA

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

Azpilicueta Criança, tinto, D.O. Rioja

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

Cerveza, refrescos, aguas, cafés e infusiones

64€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Alérgenos

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Huevo - 4.Crustáceo - 5.Pescado - 6.Molusco - 7. Marisco - 8.Soja
9.Frutos secos - 10.Cacahuètes - 11.Sésamo - 12.Altramuz - 13.Apio - 14.Sulfitos - 15. Setas



MENÚ DUQUESSA

APERITIVO

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

ENTRANTE

Crema de calabaza, zanahoria y jengibre (5)
con tartar de sepia, papada y caviar

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Suquet de rape, gamba, mejillones, patatas y menta (1, 5, 6, 7, 14)

o

Tarrina de cochinillo con puré de boniato, setas y castañas (9, 15)

POSTRE

Chocolate, café, avellana, garrapiñados y toffee (1, 2, 3, 9)

Turrone y neulas

BODEGA

La Duquesa Blanc, blanco, Bages - ECO-Vegà

La Duquesa Negre, tinto, Bages - ECO-Vegà

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

Cerveza, refrescos, aguas, cafés e infusiones

59€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Alérgenos

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Huevo - 4.Crustáceo - 5.Pescado - 6.Molusco - 7. Marisco - 8.Soja
9.Frutos secos - 10.Cacahuètes - 11.Sésamo - 12.Altramuz - 13.Apio - 14.Sulfitos - 15. Setas



MENÚ CARDONA

APERITIVO

Vichyssoise con tartar de sepia y caviar de arenque (1, 5, 6, 7)

ENTRANTE

Huevo de corral a 63° con setas de temporada, (2, 14, 15)
salsa demi-glace y velo de panceta

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Canelón de pollo asado con bechamel trufada (1, 2, 3, 15)

o

Rodaballo con puré de patata, salsa Beurre Blanc (2, 5, 14)
huevas y verduras

PRE-POSTRE

Sorbete de limón y cava (14)

POSTRE

Chocolate, café, avellana, garrapiñados y toffee (1, 2, 3, 9)

BODEGA

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

Casa Vella, tinto, D.O. Penedès - ECO

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

Cerveza, refrescos, aguas, cafés e infusiones

67€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Alérgenos

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Huevo - 4.Crustáceo - 5.Pescado - 6.Molusco - 7. Marisco - 8.Soja
9.Frutos secos - 10.Cacahuètes - 11.Sésamo - 12.Altramuz - 13.Apio - 14.Sulfitos - 15. Setas