DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

****s

MENÚS GRUPS

TARDOR - HIVERN
2026 - 2027

events.barcelona@grupduquessa.com

(+34) 932 689 090

www.hduquesadecardona.com

Còctel Cardona

Vichyssoise de porro i patata amb oli d'alfàbrega

Hummus de moniato amb formatge de cabra, sobrassada i mel

Torrada «matrimoni» de seitó i anxova

Braves picants amb sweet chili

Tartaletes de tàrtar de salmó, alvocat i poma

Croqueta de cua de vaca

Cheeseburger amb maionesa HP i formatge de Maó

Risotto de carbassa, ricotta i festuc

Brownie amb toffee i nous

Macedònia de fruites

Petit fours

Legaris Verdejo, blanc, D.O. Rueda

San Millán Crianza, negre, D.O. Rioja

Aigua, cervesa, refrescos, cafès i infusions

*Les begudes estan incloses durant el servei de l'àpat.

55,00€/pax
(IVA INCLÒS)

TARDOR - HIVERN 2026 - 2027
DUQUESA DE CARDONA

Al·lergògens

Gluten Lactosa Ou Marisc Peix Mol·lusc Soia Fruits secs Cacauets Sèsam Api Sulfits Bolets

Còctel Olentia

Crema de blat de moro i gamba

Brioix de pernil ibèric

Steak tàrtar amb piparra, rovell d'ou i caviar

Llagostí arrebossat amb panko, xips i crispetes

Tartaleta de foie, anguila i poma

Croquetes de carn d'olla

Cheeseburger amb maionesa HP i formatge de Maó

Mini caneló de pollastre amb beixamel trufada i demi-glace

Trinxat de patata amb botifarra negra i vieira

Arròs de sípia i calamar amb allioli de safrà

Mini torrijas amb toffee

Macedònia de fruites

Mini lemon pie

Legaris Sauvignon, blanc, D.O. Rueda

Viña Pomal Selección 500 Crianza, negre, D.O. Rioja

Aigua, cervesa, refrescos, cafès i infusions

*Les begudes estan incloses durant el servei de l'àpat.

69,00€/pax
(IVA INCLÒS)

TARDOR - HIVERN 2026 - 2027
DUQUESA DE CARDONA

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Menú Duquesa

APERITIU

Crema de carbassa, pastanaga i gingebre
amb tàrtar de vieires

ENTRANT

Ravioli d'espinacs i ricotta amb salsa de formatges,
sàlvia i llimona

PRINCIPAL

Melós de vedella amb puré de patata, demi-glace i castanyes

o

Corball amb cremós de moniato i bolets

POSTRE

Cheesecake amb xocolata i fruits vermells

Legaris Verdejo, blanc, D.O. Rueda
San Millán Crianza, negre, D.O. Rioja
Aigua, cervesa, refrescos, cafès i infusions

*Les begudes estan incloses durant el servei de l'àpat.

55,00€/pax
(IVA INCLÒS)

TARDOR - HIVERN 2026 - 2027
DUQUESA DE CARDONA

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Menú Cervantes

TARDOR - HIVERN 2026 - 2027
DUQUESA DE CARDONA

APERITIUS

Croqueta de pernil ibèric

Crema de blat de moro i gamba vermella

ENTRANT

Ou a 62 °C amb puré de patata, espàrrecs, papada i salsa demi-glace

PRINCIPAL

Terrina de garrí amb cremós de moniato i tàrtar de poma i fonoll

o

Rap i gamba amb cremós de patata, espinacs, beurre blanc i bimi

POSTRE

Xocolata, nou pecana, toffee i gelat de cafè

Miranda Chardonnay, blanc, D.O. Penedès

Casavella Cabernet Sauvignon, negre, D.O. Penedès

Aigua, cervesa, refrescos, cafès i infusions

*Les begudes estan incloses durant el servei de l'àpat..

69,00€/pax
(IVA INCLÒS)

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Menú de Gala

TARDOR - HIVERN 2026 - 2027
DUQUESA DE CARDONA

APERITIUS

Ostres amb salsa de ponzu

Croqueta de pernil ibèric

Gilda 2.0

Steak tàrtar amb rovell d'ou i caviar

ENTRANTS

Rosbif amb salsa tonnata, tàperes i ruca

Albergínia a la parmigiana

PEIX

Rap amb gambes, cremós d'espinacs,
salsa Beurre Blanc, caviar, bimi i olivada

CARN

Melós de vedella amb foie, puré de patata
i taronja, salsa demi-glace i xips vegetals

PRE-POSTRES I POSTRES

Xopet de sorbet de llimona, maduixa i cava

Tampantojo d'ou

Petit fours

Jean Leon 3055 Chardonnay, blanc, D.O. Penedés / Eco-Vegano
Jean Leon 3055 Petit Verdot-Merlot, negre, D.O. Penedés / ECO
Ars Collecta Blanc de Blancs, D.O. Cava / ECO
Aigua, cervesa, refrescos, cafès i infusions
*Les begudes estan incloses durant el dinar.

120,00€/pax
(IVA INCLÒS)

Al·lergògens

Gluten · Lactosa · Ou · Marisc · Peix · Mol·lusc · Soia · Fruits secs · Cacauets · Sèsam · Api · Sulfits · Bolets

Celler

SUPLEMENT DE CAVA DURANT EL SERVEI

Codorníu Cuvée Original Brut Eco, D.O. Cava | ECO · Vegà	3,00€
Essential Púrpura Brut Reserva, D.O. Penedès | ECO	5,00€
Ars Collecta Blanc de Blancs, D.O. Cava | ECO	7,00€

CANVI A CELLER SUPERIOR 2 — 4,00€

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

Casa Vella, negre, D.O. Penedès | ECO

CANVI A CELLER SUPERIOR 3 — 7,00€

Jean Leon 3055 Chardonnay, blanc, D.O. Penedès | ECO · Vegà

Jean Leon 3055 Petit Verdot-Merlot, negre, D.O. Penedès | ECO

*Tots els preus són per persona i inclouen l'IVA.

Estacions

ESTACIÓ DE PERNIL IBÈRIC DE GLA — 1.100€

Tallador professional de pernil

2 hores de servei

ESTACIÓ D'OSTRES — 1.800€

Estació d'ostres Thierry Poget

ESTACIÓ DE FORMATGES CATALANS — 550€

Estació amb una selecció de formatges de la regió,

confitures, grissini i fruita

(figues, maduixes, raïm i gerds)

COPA DE BENVINGUDA — 12€/pax

Copa de cava

Patates casolanes, olives marinades i còctel de fruits secs

*Tots els preus inclouen l'IVA.

Open Bar

OPEN BAR ESTÀNDARD — 17€/Hora

Estrella Damm
La Locomotora Verdejo, vi blanc, D.O. Rueda | ECO
Azpilicueta Crianza, vi negre, D.O. Rioja

SUPLEMENT DE DESTIL·LATS — +6€/Hora

ESTÀNDARD
Whisky: Jameson, Four Roses
Ginebra: Roku, Seagram's, Beefeater Black
Vodka: Absolut
Rom: Havana 3, Brugal Extra Viejo
Tequila: Sauza

PREMIUM — +15€/Hora

Whisky: Macallan 12, Four Roses Small Batch
Ginebra: Gin Mare, Monkey 47
Vodka: Absolut Elyx
Rom: Brugal 1888, Havana Maestros
Tequila: Código Cero

*Tots els preus són per persona i inclouen l'IVA.

GRUP DUQUESSA

www.grupduquessa.com