



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

Menús de Nadal

25, 26 | 31 DESEMBRE

2025

EVENTS.BARCELONA@GRUPDUQUESSA.COM

(+34) 932 689 090

WWW.HDUQUESADECARDONA.COM



GRUP DUQUESSA



MENÚ DIA DE NADAL

25 DE DESEMBRE

APERITIUS

Croqueta de gamba de Palamós (1, 2, 3)

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

Tàrtar de tonyina i foie (1, 5, 8, 11)

ENTRANT

Sopa d'escudella, galets, pilota i ravioli de carn d'olla (13)

PRINCIPAL

Pularda mar i muntanya amb llamàntol i salicornia (1, 5, 6, 14)

POSTRES

"Trampantojo" d'ou (1, 2, 3, 9)

Torrans i neules

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

72€ 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 SANT ESTEVE

26 DE DESEMBRE

APERITIUS

Gilda 2.0 (5, 6, 7)

Bunyols de bacallà amb melasa (1, 2, 3, 4, 5)

Tàrtar de tonyina i foie (1, 5, 8, 11)

ENTRANT FRED

Roast beef amb escuma "tonnata", brots i salsa demi-glace (3, 5, 14)

ENTRANT CALENT

Bisque de coco amb gamba, petxines de pelegri, (5, 6, 7, 14)
musclos i salicornia

PRINCIPAL

Caneló de pularda rostida amb beixamel amb tòfona (1, 2, 3, 14, 15)
i salsa demi-glace

POSTRES

Xocolata, cafè i maracujà (1, 2, 3, 9)

Torrans i neules

CELLER

La Duquessa Blanc, blanc, Bages - ECO-Vegà

La Duquessa Negre, negre, Bages - ECO-Vegà

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

Cervesa, refrescos, aigües, cafès i infusions

59€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Al·lèrgens

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 INFANTIL

25 | 26 DE DESEMBRE

ENTRANT (PER COMPARTIR)

Croqueta de pernil (1, 2, 3, 9)

Taula d'embotits i formatges (1, 2, 14)

PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Canelons de pollastre rostit amb la seva beixamel (1, 2, 9)

o

Fish and chips (1, 3, 5)

POSTRES (A ESCOLLIR)

Pastís de xocolata (1, 2, 3)

o

Gelats (1, 2, 9)

Torrans i neules

BEGUDES

Refrescos, suc i aigües

29€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Al·lergògens

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 DE CAP D'ANY

31 DESEMBRE

APERITIUS

Gilda 2.0 (5, 6, 7)

Ostra del Delta (6)

Tàrtar de gamba i albergínies fumades (5, 7, 8, 11)

Croqueta de pollastre a la catalana (1, 2, 9)

ENTRANT FRED

Cassoleta d'anguila, foie i poma (1, 5, 8)

ENTRANT CALENT

Crema de marisc i coco amb tàrtar d'escamarlans i papada (4, 7)

PEIX

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

CARN

Terrina de xai amb puré de moniato, xips, bolets, castanyes (1, 15)
i oli d'herbes

POSTRES

Xocolata, torró i festuc (1, 2, 3, 9)

Petit fours

Raïm de la sort

CELLER

Copa de cava de benvinguda

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

Jean Leon 3055 Petit Verdot-Merlot, negre, Bages - ECO

Ars Collecta Blanc de Blancs, D.O. Cava - ECO

Cerveses, refrescos, aigua, cafès i infusions

Cotilló i barra lliure

250€ 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 INFANTIL

31 DESEMBRE

Croqueta de pernil ibèric (1, 2, 3)

Rigatoni amb ragú de rel·lom de vedella (1, 2, 3)

Mini Burger Duquesa (1, 2, 3, 9)

Mini Fish & Chips (1, 2, 3, 5)

Gelat i cotó de sucre (1, 14)

Raïm de la sort

BEGUDES

Aigua, refrescos i sucs

Cotilló

85€ 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