



Menús de Nadal *2024*



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

events.barcelona@grupduquessa.com

(+34) 932 689 090

www.hduquesadecardona.com



MENÚ DIA DE NADAL

25 DE DESEMBRE

APERITIUS

Croqueta de Gamba de Palamós

Brioix de Steak Tàrtar amb confitats, piparres y ous de mujol

ENTRANT

Sopa d'escudella, galets, pilota de carn i ravioli de col de carn d'olla

PRINCIPAL

Pularda mar i muntanya amb llamàntol

POSTRES

"Trampantojo" de llimona

Torrans, neules i xopet de Licor de Cardona

CELLER

Jean Leon 3055 Chardonnay, blanc, D.O. Penedès

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

Cava Oriol Rossell Brut Nature, D.O. Cava

Cervesa, refrescos, aigües, cafès i infusions

79€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)





MENÚ SANT ESTEVE

26 DE DESEMBRE

APERITIUS

Gilda 2.0

Bunyols de bacallà amb melasa

ENTRANT FRED

Carpaccio de vedella amb escuma “tonnata” i brots

ENTRANT CALENT

Bisque de coco amb gamba, petxines de pelegrí, musclos i salicòrnia

PRINCIPAL

Caneló de pularda rostida amb beixamel de tòfona i salsa demi-glace

POSTRES

Xocolata, cafè i maracujà

Torrans, neules i xopet de Licor de Cardona

CELLER

Jean Leon 3055 Chardonnay, blanc, D.O. Penedès

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

Cava Oriol Rossell Brut Nature, D.O. Cava

Cervesa, refrescos, aigües, cafès i infusions

65€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)



MENÚ CAP D'ANY

31 DE DESEMBRE

COPA DE CAVA ROSAT ORIOL ROSSELL DE BENVINGUDA

APERITIUS

Gilda 2.0

Ostra del Delta amb cebiche

Tàrtar de gambes, stracciatella y alvocat

Coca de pernil ibèric i caviaroli

ENTRANT FRED

Terrina de foie, anguila fumada, poma caramel·litzada i salsa PX

ENTRANT CALENT

Sopa de marisc i coco amb tàrtar d'escamarlà i papada amb caviar

PEIX

Turbot amb puré de brocoli, salsa beurre blanc amb ous de peix i mini verdures

CARN

Tarrina de cordero con puré de patata y naranja, patata y tapioca

POSTRES

Xocolata, torró i festuc

Petit fours i cafès

CELLER

Jean Leon 3055 Chardonnay, blanc, D.O. Penedès

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

Champagne Lanson Black Label

Cervesa, refrescos, aigües, cafès i infusions

Cotilló i raïm de la sort | 2 hores de barra lliure

250€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)





MENÚ INFANTIL

(NO VÀLID PER CAP D'ANY)

ENTRANTS (PER COMPARTIR)

Croqueta de pernil
Taula d'embotits i formatges

PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Canelons de pollastre rostit amb la seva beixamel
o
Fish and chips

POSTRES (A ESCOLLIR)

Pastís de xocolata
o
Gelats
Torrons i neules

BEGUDES

Refrescos, suc i aigües

29€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)