



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

Menús de Navidad

2026



GRUP DUQUESSA

Menú Nochebuena

Aperitivo

Croqueta de cocido    

Mini canelón de pollo trufado y bogavante 

Entrante

Crema de marisco y coco, vieiras, gambas, mejillones y salicornia   

Principal

Tarrina de cordero con puré de patata trufado y zanahorias    

Postre

Trampantojo de huevo    

Legaris verdejo, blanco, D.O. Rueda

San Millán Crianza, tinto, D.O. Rioja

Codorniu Cuvée eco brut, D.O. Cava

59€/pax
(IVA incluido)

Alérgenos



Gluten



Lactosa



Huevo



Marisco



Pescado



Molusco



Soja



Frutos secos



Cacahuetes



Sésamo



Apio



Sulfitos



Setas

Menú Navidad

Aperitiva

Croqueta de jamón ibérico

Mini canelón de pollo con bechamel trufada y demi-glace 🌾 🥛 🥚 🍄

Buñuelo de bacalao con tartar de gamba roja 🌾 🐟 🥚 🍄

Entrante

Sopa de ecudella con galets, pilota, col y "carn d'olla" 🍄

Principal

Capón con bogavante, salicornia y salsa catalana 🌾 🐟 🍄 🍄

Prepostre

Copa de sorbete de limón al cava con fresas

Pastre

Trampantojo de huevo 🌾 🥛 🥚 🍄

Turrones y neulas 🌾 🥛 🍄

Miranda Chardonnay, blanco, D. O. Penedès

Casavella Cabernet Sauvignon, tinto, D. O. Penedès

Essential Púrpura Brut Reserva, D. O. Cava

72€/pax

(IVA incluido)

Alérgenos



Gluten



Lactosa



Huevo



Marisco



Pescado



Molusco



Soja



Frutos secos



Cacahuets



Sésamo



Apio



Sulfitos



Setas

Menú St. Esteve

Aperitivo

Croqueta de cocido con romesco

Matrimonio de anchoa y boquerón 🐟🥚

Tartaleta de tartar de gamba, aguacate y remolacha

Entrante

Frío: Redondo de ternera con puerros, salsa tonnata, brotes y demi-glace 🥚🐟🧪

Caliente: "Suquet" de rape, cigala y mejillones con patata y menta 🥚🐟

Principal

Canelón de pularda rustida con su bechamel y demi-glace 🌾🥚🧪🥚🧪

Pastre

Chocolate, café, avellanas y pistachos 🌾🥚🧪🥚

Turrones y neulas 🌾🥚🧪

Legaris Verdejo, blanco, D. O. Rueda

San Millán Crianza, tinto, D. O. Rioja

Codorníu Cuvée Original Brut Eco, D. O. Cava

59€/pax
(IVA incluido)

Alérgenos



Gluten



Lactosa



Huevo



Marisco



Pescado



Molusco



Soja



Frutos secos



Cacahuets



Sésamo



Apio



Sulfitos



Setas

Menú Nochevieja

Aperitivo

Ostra del Delta con velo de panceta Maldonado 🦪🍷

Matrimonio de anchoa y boquerón con esférico de aceituna 🐟🌿

Tartar de gambas con burrata y berenjena ahumada 🦞🍷

Tartaleta de foie, anguila y manzana 🍷🍷🍷🐟

Croqueta de jamón ibérico 🍷🍷🍷

Entrante

Frío: Carpaccio de atún con salsa tonnata 🍷🐟

Caliente: Crema de marisco y coco con cigalas y papada 🦞🐟🍷

Principal

Rodaballo con gamba, caviar y trinxat de butifarra de perol 🦞🐟🍷

Solomillo con beurre rouge, demi-glace y trufa 🍷🍷🍄

Postre

Chocolate, turrón y pistacho 🍷🍷🍷🍷

Petit fours 🍷🍷🍷

Uvas

Legaris Verdejo, blanco, D. O. Rueda

San Millán Crianza, tinto, D. O. Rioja

Codorníu Cuvée Original Brut Eco, D. O. Cava

190€/pax

(IVA incluido)

Alérgenos



Gluten



Lactosa



Huevo



Marisco



Pescado



Molusco



Soja



Frutos secos



Cacahuètes



Sésamo



Apio



Sulfitos



Setas

Menú Nochevieja Infantil

Menú degustación

Croqueta de jamón ibérico 🍷 🍷 🍷

Rigatoni con ragú de solomillo de ternera 🍷 🍷 🍷

Mini burger Duquesa 🍷 🍷 🍷 🍷

Mini fish & chips 🍷 🍷 🍷 🐟

Postre

Helado y algodón de azúcar 🍷 🍷

Petit fours de chocolate 🍷 🍷 🍷

Agua, refrescos

125€/pax
(IVA incluido)

Alérgenos



Gluten



Lactosa



Huevo



Marisco



Pescado



Molusco



Soja



Frutos secos



Cacahuetes



Sésamo



Apio



Sulfitos



Setas