




R
RENAISSANCE®
BARCELONA FIRA HOTEL



Menú Navidad 2021
Menús Nadal 2021
Christmas Menus 2021

MENÚ DE NOCHEBUENA · MENÚ DE NIT DE NADAL · CHRISTMAS EVE MENU

Copa de Cava · Copa de Cava · Glass of Cava

Montadito de jamón ibérico

Montadito de pernil ibèric

Iberian ham "Montadito"

Bombón de foie

Bombó de foie

Foie bonbon

Croquetas de setas

Croquetes de bolets

Mushrooms croquettes

Timbal de verduras escalibadas con colas de langostino y ventresca de atún

Timbal de verdures escalivades amb cues de llagostí i ventresca de tonyina

Roasted vegetables timbale with prawn tails and tuna belly

Suquet de pescado al estilo de Costa Brava

Suquet de peix a l'estil Costa Brava

"Suquet" of fish "Costa Brava" style

O

Entrecot de ternera a la brasa con espárragos, piquillos y salsa bearnesa

Entrecot de vedella a la brasa amb espàrrecs, piquillos i salsa bearnesa

Grilled Veal Entrecote with asparagus, piquillo peppers and béarnaise sauce

Duo de chocolates con crema inglesa

Duet de xocolates amb crema anglesa Duo of

chocolates with crème anglaise

Turrónes y barquillos · Torrons i neules · Nougat and wafers

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei

Vi blanc Gotim Blanc 2019 Castell del Remei

Gotim Blanc 2019 Castell del Remei white wine

Vino tinto Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Vi negre Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Solar Viejo Crianza D.O. Rioja white wine

Cava Lavit Brut Nature

Aguas minerales · Infusiones y café

Aigües minerals · Infusions i cafè

Mineral water · Infusions and coffee

Precio por persona: 60€ (IVA incluido)

Preu per persona: 60€ (IVA inclòs)

Price per person: 60€ (IVA included)

MENÚ DE NAVIDAD 25 DE DICIEMBRE · MENÚ DE NADAL 25 DE DESEMBRE
CHRISTMAS MENU DECEMBER 25TH MENU

Copa de Cava · Copa de Cava · Glass of Cava

Montadito de jamón ibérico
Montadito de pernil ibèric
Iberian ham "Montadito"

Hummus con anchoa
Hummus amb anxova
Hummus with anchovy

Gilda de Boqueron
Gilda de Boqueron
Gilda de Boqueron

Croquetas de setas
Croquetes de bolets
Mushrooms croquettes

La escudella con galets y la carn d'olla con las hortalizas
L'escudella amb galets i la carn d'olla amb les hortalisses
Christmas Catalan Soup, "carn d'olla" and vegetables

Pavo asado con ciruelas, pasas, piñones y jugo reducido de moscatel
Gall dindi rostit amb prunes, panses, pinyons i suc reduït de moscatell
Roasted turkey with plums, raisins, pinenuts and reduced muscatel juice

Crujiente de frutos rojos y maracuyá
Cruixent de fruits vermells y maracuyá
Cruixent of red fruits and maracuyá

Turrone y barquillos · Torrons i neules · Nougat and wafers

Vino blanco Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda
Vi blanc Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda
Perro Verde Verdejo 2020 D.O. Rueda white wine

Vino tinto Finca Vilacrecens Pruno Crianza D.O. Ribera
del Duero
Vi negre Finca Vilacrecens Pruno Crianza D.O. Ribera
del Duero
Finca Vilacrecens Pruno Crianza D.O. Ribera del Duero
white wine

Cava Lavit Brut Nature

Aguas minerales · Infusiones y café
Aigües minerals · Infusions i cafè
Mineral water · Infusions and coffee

Precio por persona: 66€ (IVA incluido)
Preu per persona: 66€ (IVA inclòs)
Price per person: 66€ (IVA included)

MENÚ DE SAN ESTEBAN · MENÚ DE SANT ESTEVE · SAN ESTEBAN MENU

Copa de Cava · Copa de Cava · Glass of Cava

Montadito de jamón ibérico
Montadito de pernil ibèric
Iberian ham "Montadito"

Gilda de boquerón
Gilda de boquerón
Gilda with marinated anchovy

Cucharita con tartrar de escalibada, anchoa y olivada de calamatas
Cullereta amd tàrtar d'escalivada, anxova i olivada de kalamatas
Tartar of roasted vegetables, anchovies and kalamatas olive paste spoon

Croquetas de ave · Croquetes d'au · Chicken croquettes

Mesclum de silvestres con colas de langostino, salmón ahumado y palmitos a la vinagreta de mango
Mesclum de silvestres amb cues de llagostí, salmó fumat i margallons a la vinagreta de mango
Wild mesclum with prawn tails, smoked salmons and palm heart with mango vinaigrette

o

Los tradicionales canelones con bechamel trufada
Els tradicionals canelons amb beixamel trufada
Traditional cannelloni with truffle béchamel sauce

Supremas de merluza a l'all cremat con almejas y juliana de pimientos
Supremes de lluç a l'all cremat amb cloïsses i juliana de pebrots
Hake suprême "l'all cremat" style with clams and julienne of peppers

o

Solomillo de ternera, puré de castañas, setas y jugo ligado
Filet de vedella, puré de castanyes, bolets i suc lligat
Beef tenderloin, chestnuts and mushrooms

Semiesfera de Mousse de Limon con culis de frambuesas
Semiesfera de Mousse de Llimona amb coulis de gerds
Hemisphere of Lemon Mousse with raspberry coulis

Turrones y barquillos · Torrons i neules · Nougat and wafers

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Vi blanc Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Gotim Blanc 2019 Castell del Remei white wine

Vino tinto Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Vi negre Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja white wine

Cava Lavit Brut Nature

Aguas minerales · Infusiones y café
Aigües minerals · Infusions i cafè
Mineral water · Infusions and coffee

Precio por persona: 60€ (IVA incluido)
Preu per persona: 60€ (IVA inclòs)
Price per person: 60€ (IVA included)

MENÚ DE FIN DE AÑO · MENÚ DE CAP D'ANY · NEW YEAR'S EVE MENU

Copa de Cava · Copa de Cava · Glass of Cava

Montadito de coca de aceite con jamón ibérico

Montadito de coca d'oli amb pernil ibèric

Iberian ham "Montadito" with oil bread

Dados de salmón ahumado con mango

Daus de salmó fumat amb mànec

Smoked salmon cubes with mango

Gilda de anchoa con salsa de pimientos

Gilda d'anxova amb salsa de pebrots

Gilda of anchovy with pepper sauce

Croquetas de setas

Croquetes de bolets

Mushroom croquettes

Brick crujiente de langostinos y quinoa con salsa de carabineros

Brick cruixent de llagostins i quinoa amb salsa de carabineros

Crunchy brick with prawns and quinoa with carabineros sauce

Solomillo de ternera con jugo de múrgulas y parmentiere trufada

Filet de vedella amb suc de múrgoles i parmentiere trufada

Veal tenderlion with múrgola juice and truffled parmentiere

Duo de chocolates con crema de café al baileys

Duet de xocolates amb crema de cafè a l'baileys

Duo of chocolates with coffee cream al baileys

Uvas de la suerte · Raïm de la sort · Lucky grapes

Turrone y barquillos · Torrons i neules · Nougat and wafers

Vino blanco Terra Prima Blanc · Vino tinto Acústic D.O Montsant

Vi blanc Terra Prima Blanc · Vi negre Acústic D.O Montsant

Terra Prima Blanc white wine · Acústic D.O Montsant red wine

Cava Llopart Reserva Brut Nature

Cava Llopart Reserva Brut Nature

Llopart Reserva Brut Nature Cava

Aguas minerales · Infusiones y café

Aigües minerals · Infusions i cafè

Mineral water · Infusions and coffee

Precio por persona: 82€ (IVA incluido)

Preu per persona: 82€ (IVA inclòs)

Price per person: 82€ (IVA included)

MENÚ DE AÑO NUEVO · MENÚ D'ANY NOU · NEW YEAR MENU

Copa de Cava · Copa de Cava · Glass of Cava

Hummus con anchoa
Hummus amb anxova
Hummus with anchovy

Croquetas de ave
Croquetes d'au
Poultry croquettes

Montadito de jamón ibérico
"Montadito" de pernil iberic
Iberico Ham "Montadito"

Mezclum de silvestres con colas de gamba, ventresca de atún y vinagreta de fórum
Mezclum d'silvestres amb cues de gamba, ventresca de tonyina i vinagreta de fòrum
Wild Mezclum mix with shrimp tails, tuna belly and forum vinaigrette

o

Canelón crujiente de pollo de corral con cremoso de ceps
Caneló cruixent de pollastre de corral amb cremós de ceps
Barnyard chicken crunchy cannelloni with creamy mushroom

Supremas de merluza a la marinera con picada de azafrán
Supremes de lluç a la marinera amb picada de safrà
Hake suprême à la marinère with minced saffron

o

Filete Mignon de ternera a la brasa con parmentiere de calabaza y rosiñols
Filete Mignon de vedella a la brasa amb parmentiere de carbassa i rossinyols
Grilled veal filet mignon with pumpkin parmentiere and "rosiñols"

Semifrio de frutos rojos y maracuyá
Semifred de fruits vermells i maracuià
Semifrio of red fruits and passion fruit

Turrónes y barquillos · Torrons i neules · Nougat and wafers

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Vi blanc Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Gotim Blanc 2019 Castell del Remei white wine

Vino tinto Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Vi negre Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Solar Viejo Crianza D.O. Rioja white wine

Cava Lavit Brut Nature

Aguas minerales · Infusiones y café
Aigües minerals · Infusions i cafè
Mineral water · Infusions and coffee

Precio por persona: 60€ (IVA incluido)
Preu per persona: 60€ (IVA inclòs)
Price per person: 60€ (IVA included)

MENÚ INFANTIL · KIDS MENU

Tallarines frescos con salsa boloñesa y polvo de parmesano
Tallarines frescos amb salsa bolonyesa i pols de parmesà
Fresh noodles with Bolognese sauce and parmesan powder

Medallón de ternera a la brasa con patatas y tomate provenzal al horno
Medalló de vedella a la brasa amb patates i tomàquet provençal al forn
Grilled veal steak with roasted potatoes and Provençal style tomato

o

Escalope de pollo empanado con patatas fritas
Escalopa de pollastre panat amb patates fregides
Breaded chicken scallops with French fries

Copa de helado de chocolate y vainilla
Copa de gelat de xocolata i vainilla
Chocolate and vanilla ice cream

Aguas minerales
Aigües minerals
Mineral water

Refrescos · Soft drinks

Precio por persona: 32€ (IVA incluido)
Preu per persona: 32€ (IVA inclòs)
Price per person: 32€ (IVA included)

*Opción medio menú: 18€ (IVA incluido)

*Opció mig menú: 18€ (IVA inclòs)

*Half menu option: 18€ (VAT included)

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMACIÓ I RESERVES
INFORMATION & BOOKING

Departamento de Convenciones

Tel. +34 93 261 80 00
info@restaurant-palmer.es



Plaza Europa, 50-52 | L'Hospitalet de Llobregat | 08902 Barcelona
www.renaissancebarcelonafira.com