



Menús de Nadal

2024

*Gastronomia
Celebració
Detall
Màgia*

S O F I T E L
BARCELONA SKIPPER



Menú de Nadal

El xef els proposa 5 entrants, 5 principals i 5 postres diferents per crear el seu propi menú.


ENTRANTS

Ramen d'escudella
amb pilota, verdures d'hivern i galets tradicionals.

Canelons de pollastre Pots Blava del Prat IGP
amb sot l'i laisse i beixamel de foie.

Carpaccio de llobarro marinat,
tartar de poma verda i alvocat, gel de llima i crema d'ametlles.

Amanida Caprese de llamàntol
amb tomàquets confitats, burrata casolana i alfàbrega.

 Pasta fresca farcida de verdures
amb pesto de bròquil, bimi a la graella i formatge de cabra Petit Nevat.


PRINCIPALS

Llobarro de platja rostit
amb mantega blanca de xerès, cremós de xirivia i nyoquis de safrà sense farina.

Fricandó de tonyina
amb moixernons i parmentier de patates fregides.

Xai farcit
de trompetes de la mort, arrel d'api i nabius, amb el suc de cocció.

Filet de vedella del Moianès
a la Rossini.

 Arròs cremós
de ceps, verdures d'hivern i bolets de temporada saltejats.

POSTRES

Tronc de Nadal
farcit de cremós de xocolata 70%, taronja i mousse de torró de Xixona.

Flam cremós de vainilla
amb la seva chantilly de nata i toffee salat.

La nostra versió del coulant de xocolata
amb gelat d'avellana.

Pastisset Català
amb esponjós de crema catalana, crumble de canyella i cítrics.

Pinya osmotitzada
amb rom i gelat cremós de coco.

CELLER

Vi blanc Gregal d'Espiells. Muscat i Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vi negre Ocho Dos Dos 822. Ull de llebre - D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Família.

Cervesa i refrescs.

Aigua mineral, cafè o infusió.

Selecció de torrons i neules artesanes.

95,00€
per persona

El menú de festes només se serveix amb la mateixa composició per a tots els assistents a l'esdeveniment.
Opcions veganes disponibles sota petició anticipada.
Comuniqueu els casos d'intolerància o al·lèrgia alimentària quan feu la reserva.



Menú Cocktail La Barceloneta

El xef els proposa uns menús tipus còctel per a una celebració més informal.

BENVINGUDA

Paperina d'ametlles garapinyades amb curri.

Arròs cruixent amb sal de cítrics.

FREDS

Montadito de llagostí a l'all en versió freda.

Àspic de musclos de roca en escabetx suau.

Espatlla de pernil ibèric de gla amb coca de pa torrada i tomàquet de penjar.

Gotet d'esqueixada de bacallà confitat amb olives d'Aragó i salsa xató.

Roulade de salmó fumat amb formatge cremós, api verd i anet.

ANIMACIÓ CULINÀRIA

Arròs cremós de ceps i formatge parmesà.

CALENTS

Croquetas casolanes de pernil ibèric de gla.

Patates braves Tendiez.

Mini brioix de *pulled pork* amb salsa barbacoa.

Bunyols de bacallà a la catalana.

Gyozas de verdures de temporada.

DOLÇOS

Mini tronc de Nadal.

Satay de pinya osmotitzada amb rom i flocs de coco.

CELLER

Vi blanc Gregal d'Espiells. Muscat i Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vi negre Ocho Dos Dos 822. Ull de llebre - D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Família.

Cervesa i refrescs.

Aigua mineral, cafè o infusió.

Selecció de torrons i neules artesanes.

95,00€
per persona

Opcions veganes disponibles sota petició anticipada.
Comuniqueu els casos d'intolerància o al·lèrgia alimentària quan feu la reserva.



Menú Cocktail Imprescindibles

El xef els proposa uns menús tipus còctel per a una celebració més informal.

BENVINGUDA

Làmines de patata cruixent amb anís estrellat.

Ametlles arrebossades amb formatge manxec.

FREDS

Montadito de steak tartar de fuet de Vic ab adobats.

Gildas de seitó envinagrat, *piparra* i anxova de L'Escala.

Espatlla de pernil ibèric de gla amb coca de pa torrada i tomàquet.

Petit Suisse de foie micuit i poma verda.

Broqueta de gamba, mango i salsa cocktail.

ANIMACIÓ CULINÀRIA

Rossejat de fideus torrats amb rap, gambetes i cloïsses.

CALENTS

Croqueta cremosa de bolets d'hivern.

Bombes de la Barceloneta amb salsa romesco picant.

Calamars a l'andalusa amb allioli d'all negre.

Biquini del mar amb llobarro marinat i alvocat.

Broqueta de secret ibèric en adob amb pebrots del Padrón.

DOLÇOS

Lemon pie.

Mini crema catalana.

CELLER

Vi blanc Gregal d'Espiells. Muscat i Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vi negre Ocho Dos Dos 822. Ull de llebre - D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Família.

Cervesa i refrescs.

Aigua mineral, cafè o infusió.

Selecció de torrons i neules artesanes.

95,00€
per persona

Opcions veganes disponibles sota petició anticipada.
Comuniqueu els casos d'intolerància o al·lèrgia alimentària quan feu la reserva.



Celler Premium

Feu el vostre menú de Nadal encara més especial,
sol·liciteu els nostres vins Premium o incloeu
una copa de xampany Veuve de Clicquot en finalitzar el menú.

BODEGA PREMIUM

Vi blanc Therasia Propietat d'Espiells.
Xarel·lo, Chardonnay i Voigner.
D.O. Penedès.

Vi negre Iohannes Propietat d'Espiells.
Cabernet Sauvignon i Merlot.
D.O. Penedès.

11,00€
per persona

XAMPANY VEUVE DE CLICQUOT

Copa de xampany Veuve de Clicquot Brut.

15,00€
per persona

El suplement pels vins premium inclou una ampolla de vi per cada 3 persones.
El servei de xampany Veuve de Clicquot inclou 1 copa de xampany per persona.
Consulteu amb l'hotel el preu d'ampolles de vi, refrescos, cerveses, cava o xampany addicionals per gaudir durant el menú.



Serveis de Bar

L'opció perfecta per allargar la vetllada.
Gaudiu del vostre propi servei de bar, escolliu entre opcions amb i sense alcohol i amb la durada que necessiteu.

SERVEI DE BAR 1

Refrescos i cerveses
Vi blanc i vi negre D.O.
Cava
Aigües minerals

Servei ½ hora: 12,00€/persona
Servei 1 hora: 16,50€/persona
Servei ½ hora extra: 10,50€/persona

SERVEI DE BAR 2

Refrescos i cerveses
Vi blanc i vi negre D.O.
Cava
Sangría
Aigües minerals

Servei ½ hora: 13,50€/persona
Servei 1 hora: 17,50€/persona
Servei ½ hora extra: 11,00€/persona

SERVEI DE BAR SENSE ALCOHOL

Refrescos
Cerveses sense alcohol
Suc de taronja natural
Aigües minerals

Servei ½ hora: 11,00€/persona
Servei 1 hora: 14,50€/persona
Servei ½ hora extra: 10,00€/persona

S'ha de tenir contractat un servei de bar mentre es vulgui romandre a la sala.



Serveis de Bar

L'opció perfecta per allargar la vetllada.
Gaudiu del vostre propi servei de bar, escolliu entre opcions amb i sense alcohol i amb la durada que necessiteu.

SERVEI DE LICORS 1

Refrescos i cerveses

Ron Bacardi

Vodka Moskovskaya

Ron Havana 2 años

Ginebra Beefeater

Whiskey Ballantine's

Servei ½ hora: 19,00€/persona

Servei 1 hora: 26,50€/persona

Servei ½ hora extra: 12,00€/persona

SERVEI DE LICORS 2

Refrescos i cerveses

Ron Flor de Caña

Ron Havana 7

Tequila Sauza

Vodka Skyy

Vodka Absolut

Ginebra Bombay Sapphire

Ginebra Tanqueray

Bourbon Jack Daniel's

Servei ½ hora: 22,00€/persona

Servei 1 hora: 31,00€/persona

Servei ½ hora extra: 13,50€/persona

CORNER DE MOJITOS O CAIPIRINHAS

Fets al moment

Servei 1 hora: 23,50€/persona

Servei ½ hora extra: 13,50€/persona

S'ha de tenir contractat un servei de bar mentre es vulgui romandre a la sala.



Servis Addicionals

Minuta personalitzada inclosa al menú.

Consulteu les condicions del servei de guarda-roba.

Possibilitat de contactar amb proveïdors externs per a:

Decoració floral: a partir de 50,00€ per taula
Entreteniment (actors, còmics, xous en directe)
Música en directe i DJ's
Fotògraf amb photocall o videocall.

Condicions de la Reserva

Els menús emplatats tenen una durada de 120 minuts.
Els menús tipus còctel tenen una durada de 105 minuts.

Se serveix una ampolla de vi per cada 3 persones.
Se serveix una ampolla de cava per cada 6 persones.
Se serveixen 2 unitats de refresc o de cervesa per persona.