



# *Menús de Navidad*

2024

*Gastronomía  
Celebración  
Detalle  
Magia*

**S O F I T E L**  
BARCELONA SKIPPER



# Menú de Navidad

El chef les propone 5 entrantes, 5 principales y 5 postres diferentes para crear su propio menú.


## ENTRANTES

Ramen de *escudella*  
con *pilota*, verduras de invierno y *galets* tradicionales.

Canelones de pollo *Pota Blava* del Prat IGP  
con *sot l'y laisse* y bechamel de foie.

Carpaccio de lubina marinada,  
tartar de manzana verde y aguacate, gel de lima y crema de almendras.

Ensalada Caprese de bogavante  
con tomates confitados, burrata casera y albahaca.

 Pasta fresca rellena de verduras  
con pesto de brócoli, bimi a la parrilla y queso de cabra Petit Nevat.


## PRINCIPALES

Lubina de playa asada  
con *beurre blanc* de jerez, cremoso de chirivía y ñoquis de azafrán sin harina.

Fricandó de atún  
con *moixernons* y parmentier de patatas fritas.

Cordero relleno  
de trompetas de la muerte, raíz de apio y arándanos, con su jugo de cocción.

Solomillo de ternera del Moyanés  
a la Rossini.

 Arroz cremoso  
de boletus edulis, verduras de invierno y setas de temporada salteadas.

## POSTRES

Tronco de Navidad  
relleno de cremoso de chocolate 70%, naranja y mousse de turrón de Jijona.

Flan cremoso de vainilla  
con su chantilly de nata y toffee salado.

Nuestra versión del coulant de chocolate  
con helado de avellana.

Pastelito Catalán  
con esponjoso de crema catalana, crumble de canela y cítricos.

Piña osmotizada  
con ron y helado cremoso de coco.

## BODEGA

Vino blanco Gregal d'Espiells. Muscat y Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vino tinto Ocho Dos Dos 822. Tempranillo – D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia.

Cerveza y refrescos.

Agua mineral, café o infusión.

Selección de turrones y neulas artesanas.

95,00€  
por persona

El menú de fiestas se sirve solo con la misma composición para todos los asistentes al evento.  
Opciones de entrante, principal y postre veganos disponibles bajo petición anticipada.  
Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.



# Menú Cocktail La Barceloneta

El chef les propone unos menús tipo cocktail para una celebración más informal.

## **SNACKS DE BIENVENIDA**

Cucurucho de almendras garrapiñadas con curry.

Arroz crujiente con sal de cítricos.

## **FRÍOS**

Montadito de langostino al ajillo en versión fría.

Áspic de mejillones de roca en escabeche suave.

Paletilla de jamón ibérico de bellota con coca de pan tostada y tomate de colgar.

Vasito de esqueixada de bacalao confitado con aceitunas de Aragón y salsa *xató*.

Roulade de salmón ahumado con queso cremoso, apio verde y eneldo.

## **ANIMACIÓN CULINARIA**

Arroz cremoso de boletus edulis y queso parmesano.

## **CALIENTES**

Croqueta casera de jamón ibérico de bellota.

Patatas bravas Tendiez.

Mini brioche de *pulled pork* con salsa barbacoa.

Buñuelos de bacalao a la catalana.

Gyozas de verduras de temporada.

## **DULCES**

Mini tronco de Navidad.

Satay de piña osmotizada con ron y escamas de coco.

## **BODEGA**

Vino blanco Gregal d'Espiells. Muscat y Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vino tinto Ocho Dos Dos 822. Tempranillo – D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia.

Cerveza y refrescos.

Agua mineral, café o infusión.

Selección de turrone y neulas artesanas.

95,00€  
por persona

Opciones aptas para vegetarianos y/o veganos disponibles bajo petición anticipada.  
Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.





# Menú Cocktail Imprescindibles

El chef les propone unos menús tipo cocktail para una celebración más informal.

## **SNACKS DE BIENVENIDA**

Láminas de patata crujiente con anís estrellado.

Almendras rebozadas con queso manchego.

## **FRÍOS**

Montadito de steak tartar de fuet de Vic con encurtidos.

Gilda de boquerón en vinagre, guindillas encurtidas y anchoas de L'Escala.

Paletilla de jamón ibérico de bellota con coca de pan tostada y tomate.

Petit Suisse de foie mi-cuit y manzana verde.

Brocheta de gamba, mango y salsa cocktail.

## **ANIMACIÓN CULINARIA**

Rossejat de fideos tostados con rape, gambitas y almejas.

## **CALIENTES**

Croqueta cremosa de setas de invierno.

Bombas de la Barceloneta con salsa romesco picante.

Calamares a la andaluza con alioli de ajo negro.

Bikini del mar con lubina marinada y aguacate.

Brocheta de secreto ibérico en adobo con pimientos del Padrón.

## **DULCES**

Lemon pie.

Mini crema catalana.

## **BODEGA**

Vino blanco Gregal d'Espiells. Muscat y Gewürztraminer - D.O. Penedès.

Vino tinto Ocho Dos Dos 822. Tempranillo – D.O. Ribera del Duero.

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia.

Cerveza y refrescos.

Agua mineral, café o infusión.

Selección de turrone y neulas artesanas.

95,00€  
por persona

Opciones aptas para vegetarianos y/o veganos disponibles bajo petición anticipada.  
Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.



## Bodega Premium

Haga su menú de Navidad aún más especial, solicite nuestros vinos Premium o incluya una copa de champán Veuve de Clicquot al finalizar el menú.

### ***BODEGA PREMIUM***

Vino blanco Therasia Propietat d'Espiells.  
Xarel.lo, Chardonnay y Voigner.  
D.O. Penedès.

Vino tinto Iohannes Propietat d'Espiells.  
Cabernet Sauvignon y Merlot.  
D.O. Penedès.

11,00€  
por persona

### ***CHAMPÁN VEUVE DE CLICQUOT***

Copa de champán Veuve de Clicquot Brut.

15,00€  
por persona

El suplemento por los vinos premium incluye 1 botella de vino por cada 3 personas.  
El servicio de champán Veuve de Clicquot incluye 1 copa de champán por persona.  
Consulte con el hotel el precio de botellas de vino, refrescos, cervezas,  
cava o champán adicionales para disfrutar durante el menú.



## Servicios de Bar

La opción perfecta para prolongar la velada.  
Disfrute de su propio servicio de bar, escoja entre opciones con y sin alcohol y con la duración que usted necesite.

### **SERVICIO DE BAR 1**

Refrescos y cervezas  
Vino blanco y vino tinto D.O.  
Cava  
Aguas minerales

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

### **SERVICIO DE BAR 2**

Refrescos y cervezas  
Vino blanco y vino tinto D.O.  
Cava  
Sangría  
Aguas minerales

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

### **SERVICIO DE BAR SIN ALCOHOL**

Refrescos  
Cervezas sin alcohol  
Zumo de naranja natural  
Aguas minerales

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

Se debe tener contratado un servicio de bar mientras se desee permanecer en la sala.



## Servicios de Bar

La opción perfecta para prolongar la velada.  
Disfrute de su propio servicio de bar, escoja entre opciones con y sin alcohol y con la duración que usted necesite.

### **SERVICIO DE LICORES 1**

Refrescos y cervezas

Ron Bacardi

Vodka Moskovskaya

Ron Havana 2 años

Ginebra Beefeater

Whiskey Ballantine's

Servicio ½ hora: 19,00€/persona

Servicio 1 hora: 26,50€/persona

Servicio ½ hora extra: 12,00€/persona

### **SERVICIO DE LICORES 2**

Refrescos y cervezas

Ron Flor de Caña

Ron Havana 7

Tequila Sauza

Vodka Skyy

Vodka Absolut

Ginebra Bombay Sapphire

Ginebra Tanqueray

Bourbon Jack Daniel's

Servicio ½ hora: 22,00€/persona

Servicio 1 hora: 31,00€/persona

Servicio ½ hora extra: 13,50€/persona

### **CORNER DE MOJITOS O CAIPIRINHAS**

Hechos al momento

Servicio 1 hora: 23,50€/persona

Servicio ½ hora extra: 13,50€/persona

Se debe tener contratado un servicio de bar mientras se desee permanecer en la sala.



## Servicios Adicionales

Minuta personalizada incluida en el menú.

Consulte las condiciones del servicio de guardarropía.

Posibilidad de contactar con proveedores externos para:

Decoración floral: a partir de 50,00€ por mesa

Entretenimiento (actores, cómicos, shows en directo)

Música en directo y DJ's

Fotógrafo con photocall o videocall.

## Condiciones de la Reserva

Los menús emplatados tienen una duración de 120 minutos.

Los menús tipo cóctel tienen una duración de 105 minutos.

Se sirve 1 botella de vino por cada 3 personas.

Se sirve 1 botella de cava por cada 6 personas.

Se sirven 2 unidades de refresco o de cerveza por persona.