

Festive season

2024 - 2025

TENDIEZ

TAPAS BAR & RESTAURANT

TRADICIÓN - CREACIÓN - GASTRONOMÍA

SOFITEL
BARCELONA SKIPPER





Menú de Nochebuena

24/12/2024

Aperitivo servido en mesa

Galleta de aceitunas negras de Aragón con nata doble trufada
Bocadito cremoso de gamba roja, salsa bearnesa y cebolla roja encurtida
Áspic de mejillones de roca en escabeche suave

Menú

ENSALADA DE CIGALAS DE LA COSTA BRAVA
con su jugo cremoso de trufa negra, berros y manzana verde

MERLUZA DE PINCHO
en salsa verde de plancton, con su pilpil aireado y berberechos de las *Rías Baixas*

SOLOMILLO DE VACA DEL *MOIANÈS*,
foie *poêle*, mini nabos glaseados y salsa de uva y vino de oporto

Postre

ROCA DE CHOCOLATE,
mandarina, yogurt y té matcha

Bodega

Castillo de Monjardín Chardonnay Reserva 2019 - D.O. Navarra
Heraclio Alfaro Finca Estarijo 2017 - D.O.Ca. Rioja
L'O de L'Origan Brut Nature Edición 13 - D.O. Cava
Agua, café, infusiones, turrone y neulas incluidos

1 botella de vino por cada 3 personas
1 botella de cava por cada 6 personas

115,00€
por persona

Menú válido para el 24/12 (servicio de noche).
El menú de fiestas se sirve solo a mesa completa.
Se aceptan reservas, bajo disponibilidad, hasta 72 horas antes del día del evento.
Se solicitará pago por adelantado por el importe total del evento.
Reserve su mesa en pauline.josse@sofitel.com o en el teléfono 93.230.17.77
Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.

FELICES FIESTAS



Menú de Navidad

25/12/2024

Aperitivo servido en mesa

Tartaleta de atún, erizo de mar y soja blanca
Dumpling de setas de temporada y coquelet a l'ast
Esfera de aceituna verde, berberechos, gelée de vermut y mandarina
Ostra de la breña al natural con aire de lima

Menú

ESCUDELLA DE NAVIDAD
a nuestro estilo

LENGUADO AL HORNO
con almejas trufadas, mantequilla de cítricos e hinojo

CORDERO RELLENO
de trompetas de la muerte, con milhojas de raíz de apio, manzana verde y arándanos

Postre

TRONCO DE NAVIDAD

Bodega

Gran Caus Blanc 2022 - D.O. Penedès
Paul Jaboulet Aîné Les Jalets 2022 - A.O.C. Crozes-Hermitage
Llopart Leopardi Brut Nature 2017 - D.O. Corpinnat

Agua, café, infusiones, turrónes y neulas incluidos

1 botella de vino por cada 3 personas
1 botella de cava por cada 6 personas

125,00€
por persona

Menú válido para el 25/12 (servicio de almuerzo).
El menú de fiestas se sirve solo a mesa completa.
Se aceptan reservas, bajo disponibilidad, hasta 72 horas antes del día del evento.
Se solicitará pago por adelantado por el importe total del evento.
Reserve su mesa en pauline.josse@sofitel.com o en el teléfono 93.230.17.77
Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.

FELICES FIESTAS



Menú de San Esteban

26/12/2024

Aperitivo servido en mesa

Galleta de aceitunas negras de Aragón con nata doble trufada
Bocadito cremoso de gamba roja, salsa bearnesa y cebolla roja encurtida
Áspic de mejillones de roca en escabeche suave

Menú

SOPA CREMOSA DE PESCADORES
con tartar de bogavante y su buñuelo cremoso

CANELONES DE SAN ESTEBAN
con bechamel trufada y jugo de asado

RODABALLO SALVAJE ASADO
con alcachofas, limón marroquí y jugo de queso ahumado

Postre

CORONA DE HOJALDRE CRUJIENTE
con una crema de almendras crudas, toffee y flor de sal

Bodega

Terraprima Blanc 2023 - D.O. Penedès

Idoia 2018 - D.O. Catalunya

Aire Brut Nature 2021 - D.O. Cava

Agua, café, infusiones, turrone y neulas incluidos

1 botella de vino por cada 3 personas

1 botella de cava por cada 6 personas

95,00€
por persona

Menú válido para el 26/12 (servicio de almuerzo).

El menú de fiestas se sirve solo a mesa completa.

Se aceptan reservas, bajo disponibilidad, hasta 72 horas antes del día del evento.

Se solicitará pago por adelantado por el importe total del evento.

Reserve su mesa en pauline.josse@sofitel.com o en el teléfono 93.230.17.77

Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.

FELICES FIESTAS



Menú de Fin de Año

31/12/2024

Aperitivo servido en mesa

Caviar Beluga, raíz de apio y yema curada de huevo
Donut de foie micuit y avellana
Ostra de la Bretaña al natural con aire de lima
Jamón ibérico de bellota Reserva Personal Tendiez

Menú

TOURCHON DE FOIE
con manzana de Puigcerdà a las 3 especies

LUBINA DE PLAYA ASADA
con una bearnesa de champagne, remolacha y ensalada de algas

SOLOMILLO DE TERNERA LECHAL,
mini remolachas confitadas y salsa de Oporto con trufa negra

Postre

TARALETA DE CHOCOLATE COULANT
con bombón helado de avellana y café

UVAS DE LA SUERTE

Bodega

Gran Caus Blanc 2022 - D.O. Penedès
Paisajes Valsalado 2020 – D.O.Ca Rioja
Delamotte Brut – A.O.C. Champán

Agua, café, infusiones, turrone y neulas incluidos

1 botella de vino por cada 3 personas
1 botella de champán por cada 6 personas

195,00€
por persona

Menú válido para el 31/12 (servicio de cena).
El menú de fiestas se sirve solo a mesa completa.
Se aceptan reservas, bajo disponibilidad, hasta 72 horas antes del día del evento.
Se solicitará pago por adelantado por el importe total del evento.
Reserve su mesa en pauline.josse@sofitel.com o en el teléfono 93.230.17.77
Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.

FELICES FIESTAS



WHERE
festivity
glows

SOFITEL
BARCELONA SKIPPER



RESTAURANTE TENDIEZ - HOTEL SOFITEL BARCELONA SKIPPER - AV. LITORAL 10, 08005 BARCELONA
+34.93.230.17.77 - SOFITELBARCELONA.COM - IG: TENDIEZBARCELONA.COM