

Festive season

2024 - 2025

TENDIEZ

TAPAS BAR & RESTAURANT

TRADITION - CRÉATION - GASTRONOMIE

SOFITEL
BARCELONA SKIPPER





Le Réveillon de Noël

24/12/2024

Amuse-bouche servi à table

Biscuit aux olives noires d'Aragon avec crème double à la truffe
Bouchée crémeuse de gambas rouges, sauce béarnaise et oignon rouge mariné
Aspic de moules en escabèche douce

Menu du Réveillon

SALADE DE LANGOUSTINES DE LA COSTA BRAVA
avec jus crémeux de truffe noire, cresson et pomme verte

MERLU DE LIGNE
en sauce verte au plancton, *pil-pil* et coques des Rías Baixas

FILET DE BŒUF DU MOIANÈS,
foie gras poêlé, mini navets glacés et sauce au raisin et Porto

Dessert

ROCHER AU CHOCOLAT,
mandarine, yaourt et thé matcha

Cave à vins

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

Eau, café, infusions, nougats et cigarettes russes

1 bouteille de vin pour 3 personnes
1 bouteille de cava pour 6 personnes

115,00€
par personne

Menu valable le 24/12 (service de nuit).

Le menu est servi uniquement à table complète.

Les réservations sont acceptées, sous disponibilité, jusqu'à 72 heures avant le jour de l'événement.

Un paiement à l'avance sera demandé pour le montant total de l'événement.

Réservez votre table au pauline.josse@sofitel.com ou +34.93.230.17.77.

Communiquer les cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire lors de la réservation.

JOYEUSES FÊTES



Menu de Noël

25/12/2024

Amuse-bouche servi à table

Tartelettes au thon, oursin et soja blanc
Dumpling aux champignons de saison et coquelet rôtie
Sphère d'olive verte, coques, gelée de vermouth et mandarine
Huître de Bretagne accompagné de mousse de citron vert

Menu de Noël

ESCUDELLA DE NOËL,
notre version de la soupe de Noël la plus traditionnelle de Catalogne

SOLE AU FOUR,
palourdes truffées, beurre d'agrumes et fenouil

AGNEAU FARCI
aux trompettes-de-la-mort, millefeuille de céleri-rave, pomme verte et myrtille

Dessert

BÛCHE DE NOËL

Cave à vins

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

Eau, café, infusions, nougats artisanaux et cigarettes russes

1 bouteille de vin pour 3 personnes
1 bouteille de cava pour 6 personnes

125,00€
par personne

Menu valable le 25/12 (service de jour).
Le menu est servi uniquement à table complète.
Les réservations sont acceptées, sous disponibilité, jusqu'à 72 heures avant le jour de l'événement.
Un paiement à l'avance sera demandé pour le montant total de l'événement.
Réservez votre table au pauline.josse@sofitel.com ou +34.93.230.17.77.
Communiquer les cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire lors de la réservation.

JOYEUSES FÊTES



Fête de la Saint-Étienne

Une célébration traditionnelle en Catalogne après Noël

26/12/2024

Amuse-bouche

Biscuit aux olives noires d'Aragon avec crème double à la truffe
Bouchée crémeuse de gambas rouges, sauce béarnaise et oignon rouge mariné
Aspic de moules en escabèche douce

Menu du Réveillon

VELOUTÉ DU PÊCHEUR,
tartare de homard et son beignet

CANNELLONIS DE SAINT-ÉTIENNE,
béchamel truffée et jus de rôti

TURBOT SAUVAGE RÔTI,
artichauts, citron confit marocain et jus de fromage fumé

Dessert

COURONNE DE PÂTE FEUILLETÉE CROUSTILLANTE,
crème d'amande crue, caramel à la fleur de sel

Cave à vins

Terraprima Blanc 2023 - D.O. Penedès
Idoia 2018 - D.O. Catalunya
Aire Brut Nature 2021 - D.O. Cava

Eau, café, infusions, nougats et cigarettes russes

1 bouteille de vin pour 3 personnes
1 bouteille de cava pour 6 personnes

95,00€
par personne

Menu valable le 26/12 (service de jour).

Le menu est servi uniquement à table complète.

Les réservations sont acceptées, sous disponibilité, jusqu'à 72 heures avant le jour de l'événement.

Un paiement à l'avance sera demandé pour le montant total de l'événement.

Réservez votre table au pauline.josse@sofitel.com ou +34.93.230.17.77.

Communiquer les cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire lors de la réservation.

JOYEUSES FÊTES



Dîner du Nouvel an

31/12/2024

Amuse-bouche

Caviar Beluga, céleri-rave et jaune d'œuf confit
Donut de foie mi-cuit et noisette
Huître de Bretagne nature et écume de citron vert
Jambon ibérique *de bellota Reserva Personal Tendiez*

Menu

TERRINE DE FOIE GRAS
pomme de Puigcerdà aux trois épices

LOUP SAUVAGE RÔTI,
sauce béarnaise au champagne, betterave et salade d'algues

FILET DE VEAU DE LAIT,
mini betteraves confites et sauce au vin de Porto et à la truffe noire

Dessert

TARTELETTE FONDANTE AU CHOCOLAT,
glace à la noisette et au café enrobée de chocolat

RAISINS DE LA CHANCE

Cave à vins

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

Eau, café, infusions, nougats et cigarettes russes

1 bouteille de vin pour 3 personnes
1 bouteille de champagne pour 6 personnes

195,00€
par personne

Menu valable le 31/12 (service de nuit).
Le menu est servi uniquement à table complète.
Les réservations sont acceptées, sous disponibilité, jusqu'à 72 heures avant le jour de l'événement.
Un paiement à l'avance sera demandé pour le montant total de l'événement.
Réservez votre table au pauline.josse@sofitel.com ou +34.93.230.17.77.
Communiquer les cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire lors de la réservation.

JOYEUSES FÊTES



WHERE
festivity
glows

SOFITEL
BARCELONA SKIPPER



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