

A

T

O

U

C

H

O

F

C

H

I

C

Le **MERIDIEN**
BARCELONA

CENA NOCHEBUENA

SOPAR DE LA NIT DE NADAL
CHRISTMAS EVE DINNER
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

ALMUERZO DE NAVIDAD

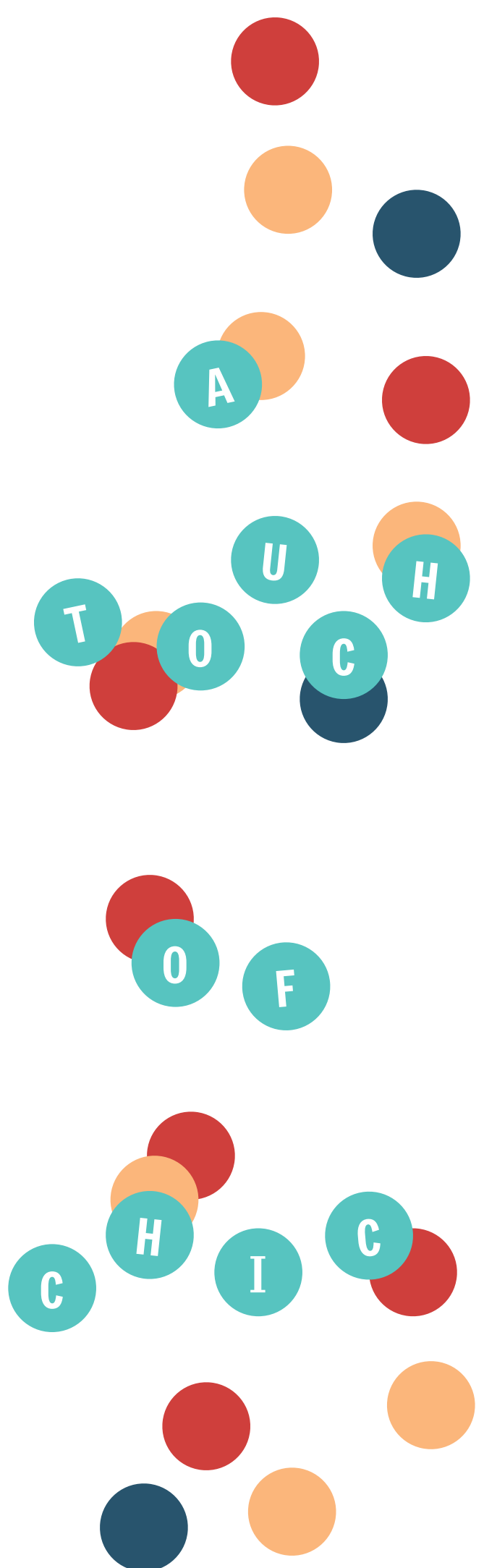
DINAR DE NADAL
CHRISTMAS DAY LUNCH
DÉJEUNER DE NOËL

ALMUERZO DE SAN ESTEBAN

DINAR DE SANT ESTEVE
ST. STEPHEN'S DAY LUNCH
DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE

MENU INFANTIL FESTIVOS

MENU INFANTIL FESTIUS
CHILDREN'S HOLIDAY MENU
MENU ENFANT DE FÊTES



CENA NOCHEBUENA

SOPAR DE LA NIT DE NADAL

CHRISTMAS EVE DINNER

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

69€*

Latita de Lomo de Caballa en Escabeche y Frambuesas frescas

Llauneta de Llom de Verat en Escabetx i Gerds frescs

Mackerel in pickled sauce served with fresh Raspberries

Filet de Maquereau en Escabèche et Framboises fraîches

Salmorejo cordobés

Salmorejo cordovès

Cordovan Salmorejo

Salmorejo cordouan

Bolsitas crujientes de Queso Gorgonzola y Cebolla caramelizada

Bossetes cruixents de Formatge Gorgonzola i Ceba caramel·litzada

Crunchy pouches filled with Gorgonzola Cheese and caramelized Onions

Chaussons au Gorgonzola et Oignon caramélisé

Brochetas de Cordero con Tzatziki

Broquetes de Xai amb Tzatziki

Lamb skewers with Tzatziki sauce

Brochettes d'Agneau et Tzatziki

Atún bluefin en Tataki con tartar de Aguacate y Manzana, y Ensaladita de Algas

Tonyina bluefin en Tataki amb tàrtar d'Alvocat i Poma, i Amanideta d'Algues

Bluefin Tuna in Tataki with Avocado and Apple tartar and Seaweed Salad

Tataki de Thon rouge avec tartare d'Avocat et Pomme, et salade d'Algues

Solomillo de Buey con salsa de Foie y Trufa, Rústico de Patata y Salteado de Setas

Filet de Bou amb salsa de Foie i Tòfona, Rústic de Patata i Saltat de Bolets

Beef sirloin topped with Foie and Truffle sauce, with smashed Potatoes and sautéed Wild Mushrooms

Filet de Bœuf et sa sauce au Foie gras et Truffles, Pommes de terre rustiques et Champignons sautés

Tierno de Zanahoria con Nueces caramelizadas, Ganache montada de Chocolate Blanco y Naranja

Tendre de Pastanaga amb Nous caramel·litzades, Ganache muntada de Xocolata Blanca i Taronja

Carrot cake with caramelised Nuts, and Ganache with White Chocolate and Orange

Gâteau moelleux aux Carottes et aux Noix caramélisées, ganache montée de Chocolat Blanc et Orange

Selección de nuestros Panes y Aceite de Oliva D.O.

Selecció dels nostres Pans i Oli d'Oliva D.O.

Selection of our Breads and local Olive Oil D.O.

Sélection de nos Pains et huile d'Olive AOC

Café Illy con Turrone y Barquillos

Cafè Illy amb Neules i Torrons

Illy Coffee with Turrone and Barquillos, typical Spanish sweets

Café Illy accompagné de Tourons et Gaufrettes

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Viña Calera, D.O. Rueda

Codorníu Clásico, D.O. Cava

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

ALMUERZO DE NAVIDAD
DINAR DE NADAL
CHRISTMAS DAY LUNCH
DÉJEUNER DE NOËL

49€*

Vasito de Esqueixada de Bacalao con Olivada y Romesco

Gotet d'Esqueixada de Bacallà amb Olivada i Romesco

Cup of Slated Cod Fish Salad with mixed Olives and Romesco

Verrine de salade Catalane à la morue avec Pâte d'Olive et sauce Romesco

Nuestro Gazpacho escalibado con Gambas

El nostre Gaspatxo escalivat amb Gambes

Our Gazpacho "Escalibado" with Shrimp

Notre Gaspacho de légumes grillés aux Crevettes

Brocheta de Langostino envuelto en Pasta Kataifi con Mayonesa de Lima

Broqueta de Llagostí envoltat amb Pasta Kataifi amb Maionesa de Lima

Prawn skewer wrapped in Kataifi Pasta with Lime Mayonnaise

Brochette de Gambas recouverte de Pâte kataifi et accompagnée de Mayonnaise au Citron vert

Tradicional Escudella con Galets rellenos de "Pilota"

Escudella tradicional amb Galets farcits de Pilota

Traditional "Escudella", Beef stew, with Pasta Shells stuffed with "Pilota", small Meatballs

Escudella traditionnelle (pot-au-feu) aux Lumaconi fourrés aux Boulettes de Viande

El Capón al horno con Estofado de Frutos Secos

El Capó al forn amb Estofat de Fruits Secs

Baked Capon braised with Nuts

Le Chapon au four avec Ragoût de Fruits Secs

Copa de Trufa con Frutos Rojos, Galleta crocante de Almendra y Helado de Vainilla Bourbon

Copa de Trufa amb Fruits Vermells, Galeta crocant d'Ametlla i Gelat de Vainilla Bourbon

Chocolate Truffle Cup with red Fruits, crunchy Cream of Almond and Vanilla Bourbon Ice Cream

Coupe de Truffe aux Fruits Rouges, Biscuit croquant aux Amandes et glace à la Vanille Bourbon

Selección de nuestros Panes y Aceite de Oliva D.O.

Selecció dels nostres Pans i Oli d'Oliva D.O.

Selection of our Breads and local Olive Oil

Sélection de nos Pains et huile d'Olive AOC

Café Ily con Turrone y Barquillos

Cafè Ily amb Neules i Torrons

Ily Coffee with Turrone and Barquillos, typical Spanish Sweets

Café Ily accompagné de Tourons et Gaufrettes

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Viña Calera, D.O. Rueda

Codorníu Clásico, D.O. Cava

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

ALMUERZO DE SAN ESTEBAN
ESMORZAR DE SANT ESTEVE
ST. STEPHEN'S DAY LUNCH
DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE

49€*

Taco de Salmón marinado con parmentier de Coliflor y sus Huevas
Dau de Salmó marinat amb Parmentier de Coliflor i els Ous del Salmó
Salmon fillet marinated with Cauliflower parmentier and Salmon Roe
Pavé de Saumon mariné avec Parmentier de Chou-fleur et œufs de Poisson

Mini vol-au-vent de Ganache de Foie y Manzana asada
Mini vol-au-vent de Ganache de Foie i Poma rostida
Mini vol-au-vent made with Foie and Apple Ganache
Mini vol-au-vent à la Ganache de Foie Gras et Pomme rôtie

Croquetas de "Rostit de Pollastre" trufado
Croquetes de Rostit de Pollastre trufat
Roasted Chicken and Truffles Croquette
Croquettes de Poulet rôti Truffé

Canelón de San Esteban, Bechamel con Trufa rallada y Jugo de Carne
Caneló de Sant Esteve, Beixamel amb Tòfona ratllada i Suc de Carn
St. Stephen's Cannelloni with Bechamel sauce, grated Truffle and Meat juice
Cannelloni de San Esteban, béchamel à la Truffe râpée et Jus de Viande

Espaldita de Cordero muy tierna y Trinxat de Judías de Santa Pau
Espatlla de Xai molt tendra i Trinxat de Fesols de Santa Pau
Tender roasted Lamb shoulder and Beans
Épaule d'Agneau très tendre et Trinxat de Haricots blancs de Santa Pau

Bizcocho de Avellana, Canela y Miel, Cremoso de Chocolate con Leche y Fruta de la Pasión
Pa de pessic d'Avellana, Canyella i Mel, Cremós de Xocolata amb Llet i Fruita de la Passió
Hazelnut, Cinnamon and Honey cake with Chocolate pudding with Milk and Passion Fruit
Gâteau aux noisettes, à la Cannelle et au Miel, crémeux au chocolat au lait et Fruit de la Passion

Selección de nuestros Panes y Aceite de Oliva D.O.
Selecció dels nostres Pans i Oli d'Oliva D.O.
Selection of our Breads and local Olive Oil
Sélection de nos Pains et huile d'Olive AOC

Café Illy con Turrones y Barquillos
Cafè Illy amb Neules i Torrons
Illy Coffee with Turrones and Barquillos, typical Spanish Sweets
Café Illy accompagné de tourons et gaufrettes

Marqués de Arienzo D.O. Rioja
Viña Calera, D.O. Rueda
Codorníu Clásico, D.O. Cava

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

MENU INFANTIL FESTIVOS

MENU INFANTIL FESTIUS

CHILDREN'S HOLIDAY MENU

MENU ENFANT DE FÊTES

30€*

Croquetas de Pollo "de la abuela"

Croquetes de Pollastre de l'àvia

"Grandma's" Chicken Croquettes

Croquettes de Poulet de grand-mère

Jamón con Pan con Tomate

Pernil amb Pa amb Tomàquet

Ham with Bread with Tomato

Jambon et Pain à la Tomate

Escalopines de solomillo de Ternera

Escalopines de filet de Vedella

Beef Sirloin fillets

Petites Escalopes de Veau

Natillas con Melindros

Natilles amb Melindros

Custard with "Melindros"

Crème dessert et Boudoirs

Variiedad de Helados

Varietat de Gelats

Variety of Ice Creams

Glaces variées

Menú infantil de 4 a 12 años

Menú infantil de 4 a 12 anys

Children's menu 4 to 12 years old

Menu d'enfants de 4 a 12 ans

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

LE MERIDIEN BARCELONA

Ramblas, 111

lemeridienbarcelona.com

groups.barcelona@lemeridien.com

+34 93 316 46 03

