

T O U C H
O F
C H I C

Le MERIDIEN
BARCELONA

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO
SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY
NEW YEARS EVE GALA DINNER
DÎNER DE GALA DE FIN D'ANNÉE

MENU INFANTIL DE FIN DE AÑO
MENU INFANTIL DE CAP D'ANY
CHILDREN'S NEW YEARS EVE MENU
MENU ENFANT DE FIN D'ANNÉE

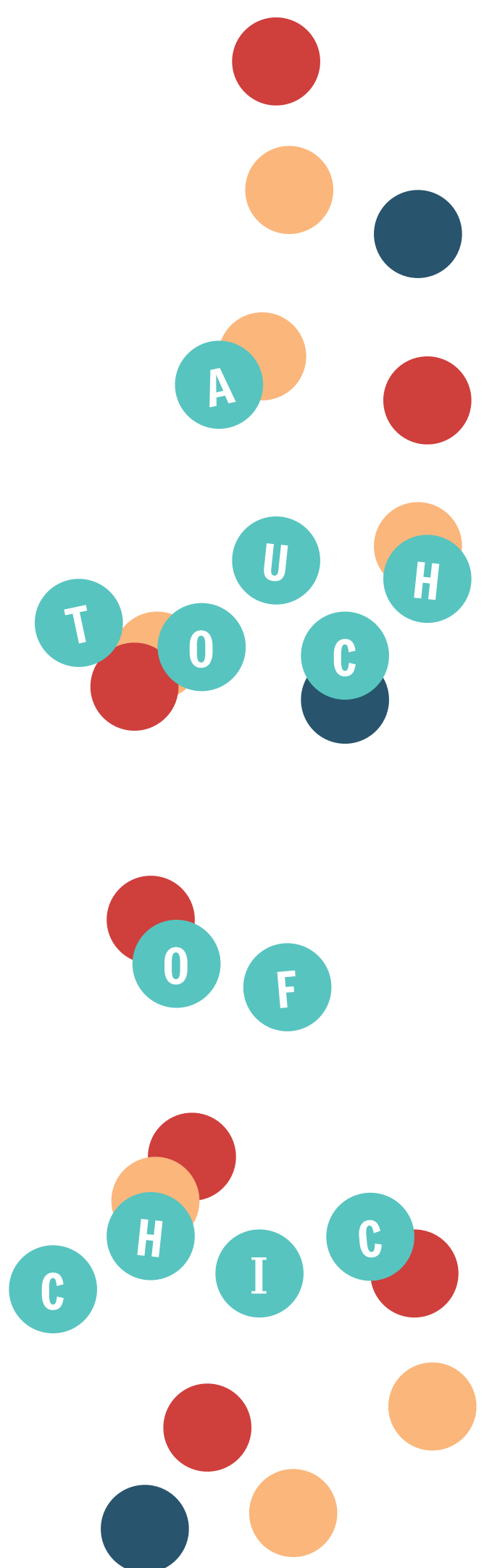
FIESTA CON COTILLON/
BIENVENIDA 2018

FIESTA AMB COTILLO/
BENVINGUDA 2018

NEW YEARS EVE PARTY/
WELCOME 2018

FÊTE DE LA NOUVELLE ANNÉE /
BIENVENUE À 2018

BUFFET AÑO NUEVO
BUFET D'ANY NOU
NEW YEAR'S EVE BUFFET
BUFFET NOUVEL AN



CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY

NEW YEARS EVE GALA DINNER

DÎNER DE GALA DE FIN D'ANNÉE

169€*

Tartar de Atún con Gelatina de Tomate especiado

Tàrtar de Tonyina amb Gelatina de Tomàquet especiat

Tuna Tartar with spicy Tomato Gelatin

Tartare de Thon avec gelée de Tomato épicée

Taco de Angus con Cremoso de Dijon

Dau d'Angus amb Cremós de Dijon

Beef Angus fillet with Dijon sauce

Pièce de Bœuf Angus et sauce Dijonnaise

Cola de Gamba con Sopita de Espárragos Blancos y

Trompetas de la muerte

Cua de Gamba amb Sopeta d'Espàrrecs Blancs i

Trompetes de la mort

Shrimp Tail with White Asparagus Soup and Black

Trumpet Mushrooms

Queue de Crevette avec Soupe aux Asperges Blanches

et Trompettes de la Mort

Bogavante con Cremoso de Guisantes a la Miel, Canelón

de Mango y mini Ensaladita de Brotes

Llamàntol amb Cremós de Pèsols a la Mel, Caneló de

Mango i Miniamanideta de Brots

Lobster with Creamy Peas, Mango Cannelloni and a

mini Sprout Salad

Homard et crème de Petits Pois au Miel, Cannelloni à la

Mangue et mini salade de Jeunes Pousses

Rulo de Foie mi-cuit, Mermelada casera de Ciruelas y

Pan de Especies tostado de nuestro obrador

Ruló de Foie semicuit, Mermelada casolana de Prunes i

Pa d'Espècies torrat del nostre obrador

Mi-cuit Foie, homemade Prune Marmalade and

Gingerbread

Rouleau de Foie Gras mi-cuit, confiture de Prune maison

et Pain d'Épice grillé maison

Lubina salvaje sobre Ruibarbo confitado y Parmentier

de Chirivías y Apio

Llobarro salvatge sobre Ruibabre confitat i Parmentier

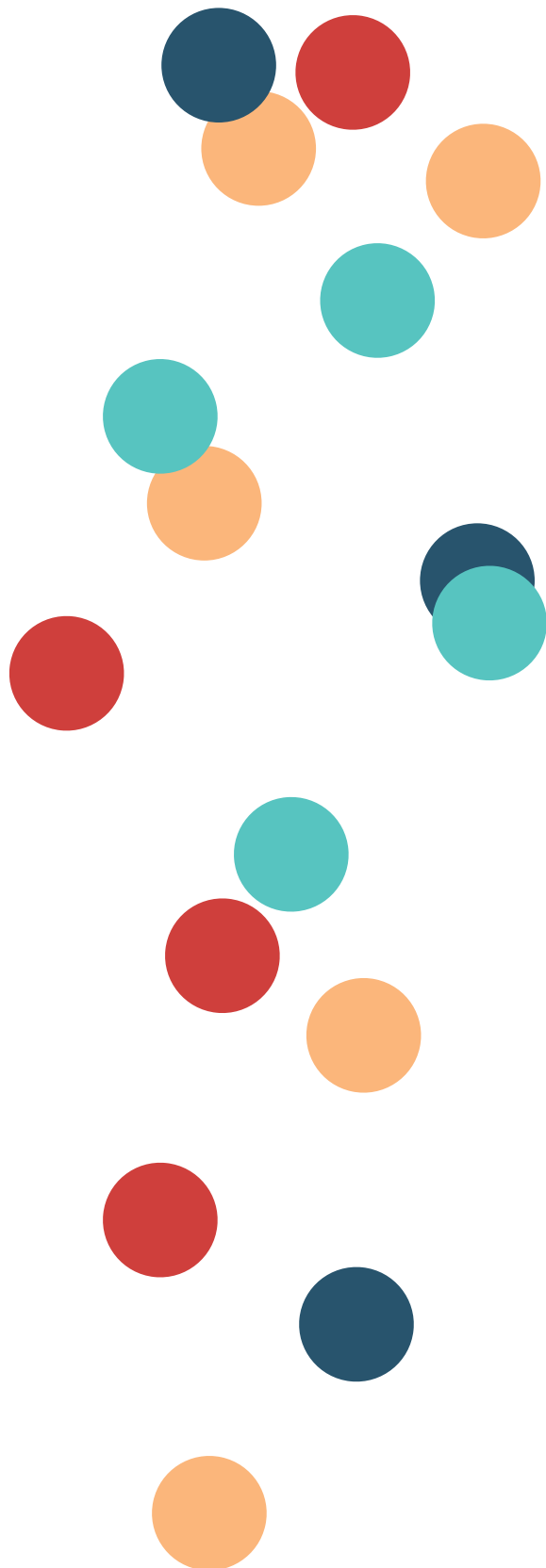
de Xirivies i Api

Wild Sea Bass served over candied Rhubarb and

Parsnip and Celery Root Purée

Bar sauvage sur Rhubarbe confite et Parmentier de

Panais et Céleri



**Cochinillo a baja temperatura con gratén de Calabaza,
Boniato y Peras**

**Garrí a baixa temperatura amb gratinat de Carabassa,
Moniato i Peres**

Pork cooked at a low temperature with Pumpkin,
Sweet Potatos and Pears au Gratin

**Cochon de lait cuit à basse température avec gratin de Courge,
Patate Douce et Poires**

**Refrescante de Jugo verde y Lima Rocher de Chocolate con
Cremoso de Vainilla, Helado de Turrón y Frutos del Bosque**

**Refrescant de Suc verd i Llima Rocher de Xocolata amb
Cremós de Vainilla, Gelat de Torró i Fruits del bosc**

Refreshing Green and Lime Juice, Chocolate Rocher with
Vanilla Pudding, Nougat Ice Cream and Berries

**Jus vert rafraîchissant au Citron vert Rocher au Chocolat
avec crème à la Vanille, glace au Tournon et Fruits des Bois**

Uvas de la suerte y cotillón

Raïm de la sort i cotilló

Party favour and good luck Grapes

Raisins de la chance et cotillons

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 Torróns

Illy Coffee with Turróns and Barquillos, typical
Spanish Sweets

Café Illy accompagné de Tournons et Gaufrettes

Marqués de Riscal Rueda Verdejo

Marqués de Riscal Reserva Rioja

Torres Floralis Moscatel Oro

De Castellane Brut Champagne

Etiqueta: Hombres traje, mujeres vestido de cocktail | Etiqueta:

Homes vestit i dones vestit de còctel |

Dress code: men lounge suit, women cocktail dress |

**Code Vestimentaire: Hommes Costume Cravate, Femmes Robe
de Cocktail/Formelle**

Fiesta con Cotillon incluida | Festa amb Cotillo inclós |

Includes New Year's Eve Party | Sac de Fête du Nouvelle An

***IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise**

MENU INFANTIL FIN DE AÑO

MENU INFANTIL DE LA NIT DE CAP D'ANY

CHILDREN'S NEW YEARS EVE MENU

MENU ENFANT DE FIN D'ANNÉE

49€*

Croquetas de Pollo "de la abuela"

Croquetes de Pollastre de l'àvia

"Grandma's" Chicken Croquettes

Croquettes de Poulet de grand-mère

Mini Pizza Jamón

Minipizza de Pernil

Mini Ham Pizza

Mini Pizza au Jambon

Patatitas bravas no bravas

Patatetes braves no braves

Patatas Bravas, Potatoes in Spanish Sauce

Patatas Bravas non piquantes

Escalopines de solomillo de Ternera

Escalopines de filet de Vedella

Beef Sirloin fillets

Petites escalopes de Veau

Nuggets rellenos de Jamón y Queso

Nuggets farcits de Pernil i Formatge

Chicken Nuggets stuffed with Ham and Cheese

Cordons-bleus

Natillas con Melindros

Natilles amb Melindros

Custard with "Melindros"

Crème dessert et Boudoirs

Variedad de Helados

Varietat de Gelats

Variety of Ice Creams

Glaces variées

Agua y Refrescos

Aigua i Refrescs

Water and Soft Drinks

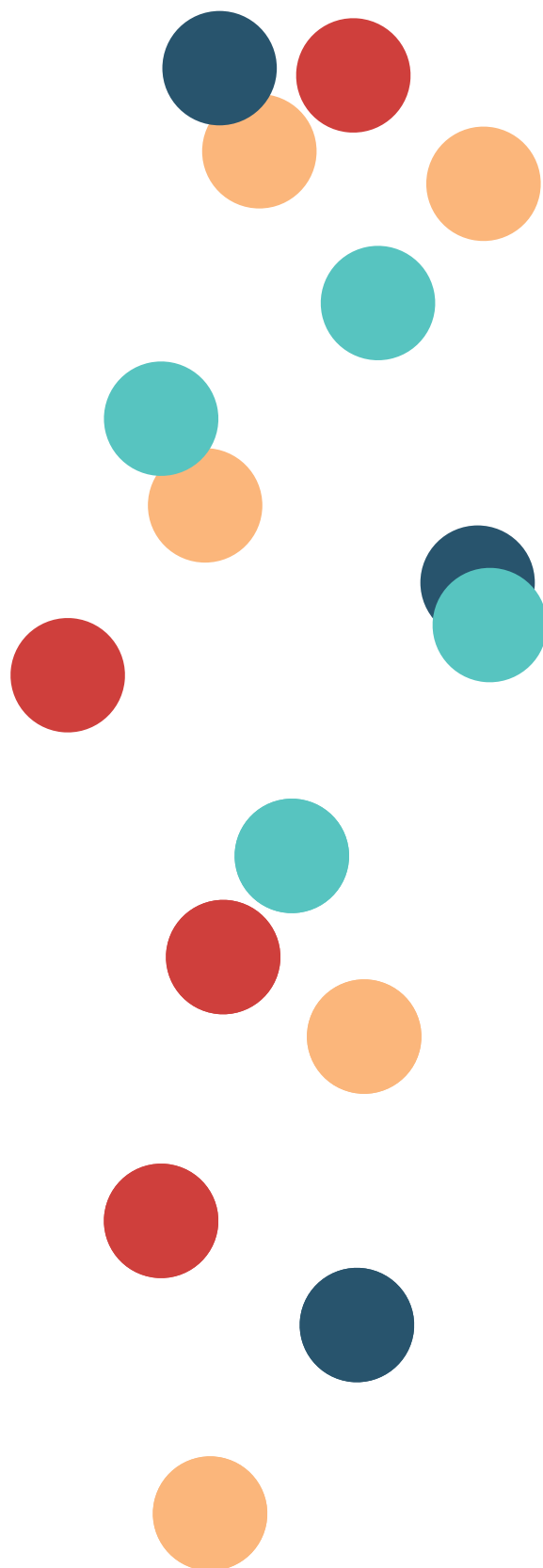
Eaux et Sodas

Menú infantil de 4 a 12 años

Menú infantil de 4 a 12 anys

Children's menu 4 to 12 years old

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise



FIESTA CON COTILLON/BIENVENIDA 2018

FIESTA AMB COTILLO/BENVINGUDA 2018

NEW YEARS EVE PARTY/WELCOME 2018

FÊTE DE LA NOUVELLE ANNÉE / BIENVENUE À 2018

50€*

23:00-03:00

DJ

Bolsa Cotillón

02 Consumiciones

(agua, refrescos, vinos y cavas de la casa y combinados
y/o cócteles con licores de la casa)

Churros con chocolate a las 02:00

23:00-03:00

DJ

Bossa Cotilló

02 Consumicions

(aigua, refrescos, vins i caves de la casa, combinats i
cóctels amb licors de la casa)

Xocolata amb Xurros a les 02:00

23:00-03:00

DJ

Party favours

02 Drink tickets

(water, soft drinks, house wines and cava, long drinks
and cocktails with house spirits)

Churros with Hot Chocolate at 02:00

23:00-03:00

DJ

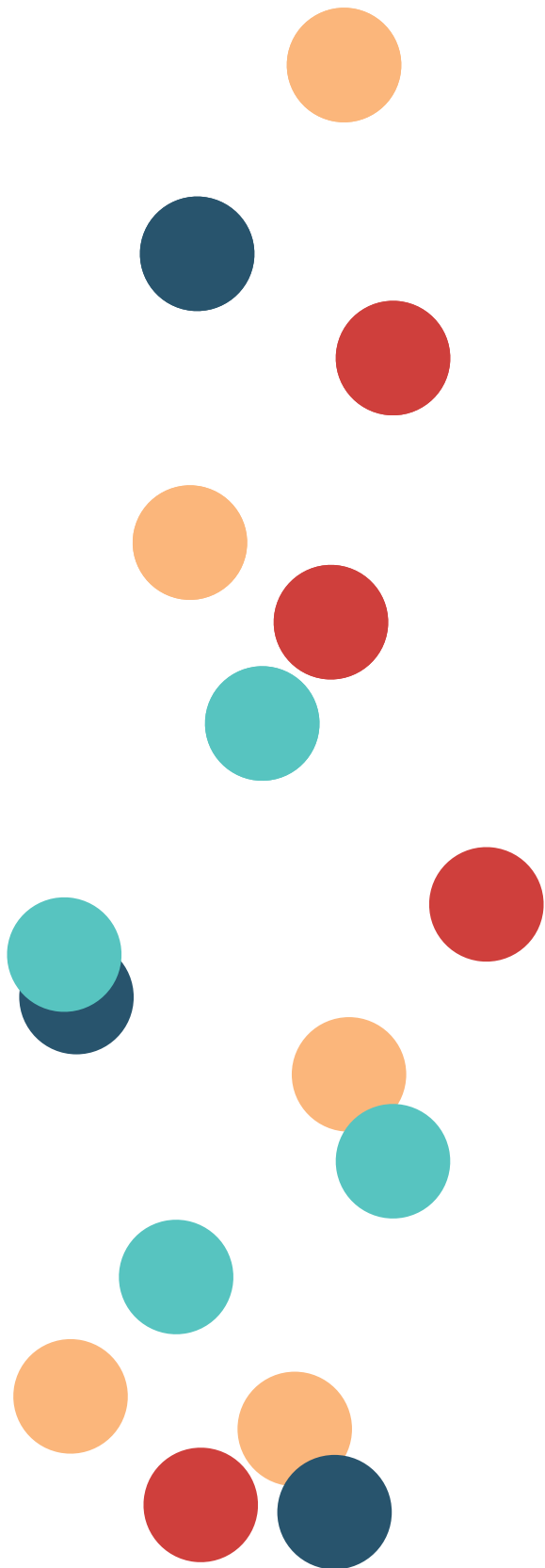
Cotillon

02 Tickets de Boisson

(Eau, Rafraîchissements, Vins de Maisons et Cava,
Boisson Longue et Cocktails avec des Spiriteux Maisons)

Churros avec sa Sauce Chocolat à 02:00

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise



BUFFET AÑO NUEVO

BUFET D'ANY NOU

NEW YEAR'S DAY BUFFET

BUFFET NOUVEL AN

60€*

FRIOS | FREDs | COLD DISHES | PLATS FROIDS

Surtido de Lechugas de temporada, con sus Guarniciones y Vinagretas
Pizarra de Quesos nacionales e internacionales con Mermeladas de sabores
Surtido de Embutidos Ibéricos con Pan con Tomate
Ensalada de Pasta con Mozzarella fresca, Tomate seco, Alcaparras, Piñones y Pesto
Papás "Aliñas" con Bonito fresco escabechado en casa
Pulpo al vapor y marisco con salsa Xató y Tapenade

Assortiment d'Enciams de temporada, amb Guarnicions i Vinagretes
Pissarra de Formatges nacionals i internacionals amb Mermelades de sabors
Assortiment d'Embotits Ibèrics amb pa amb Tomàquet
Amanida de Pasta amb Mozzarella fresca, Tomàquet sec, Tàperes, Pinyons i Pesto
Papás Aliñas amb Bonítol fresc escabetxat a casa
Xató de pop i marisc al vapor amb olivada

Assorted seasonal Lettuces, various Toppings and Vinaigrettes
Assorted Spanish and international Cheeses, served with a variety of Preserves
Assorted Iberico charcuterie, served with Bread topped with Tomatoes
Pasta salad with fresh Mozzarella, Sun-Dried Tomatoes, Capers, Pine Nuts and Pesto
Potato "Aliña" salad with fresh, homemade Tuna escabeche
Steamed Octopus and Seafood with Xató sauce and Tapenade

Assortiment de Laitues de Saison avec Garnitures et Vinaigrettes
Ardoise de Fromages nationaux et internationaux avec Confitures variées
Assortiment de charcuteries ibériques avec Pain à la Tomate
Salade de Pâtes avec Mozzarella fraîche, Tomate Séchée, Câpres, Pignons de pin et Pesto
Pommes de terre Assaisonnées avec Bonite fraîche en Escabèche maison
Salade xató de Poulpe et Fruits de Mer à la vapeur avec Pâte d'Olive

CALIENTES | CALENTS | WARM DISHES | PLATS CHAUDS

Jamón rustido al horno con su jugo de cocción
Noddles salteados con juliana de Verduras
Pechuga de Pollo de pagés, con salsa de Ciruelas, Orejones y Uvas Pasas
Dorada a la plancha en suquet de "pescadores"
Garguillou de Verduras con Romesco
Gambas a la plancha con sal Maldon

Pernil rostit al forn amb el seu suc de coccíó
Noddles saltats amb juliana de Verdures
Pit de Pollastre de pagès amb salsa de Prunes, Orellanes i Panses
Lloms d'Orada i Llagostins en suquet de Pescadors
Garguillou de Verdures amb Romesco
Gambes a la planxa amb sal Maldon

Oven-baked Ham in its own juice
Sautéed noodles with Vegetable julienne
Free-range Chicken breast, with a Prune, Dried Apricot and Raisin sauce
Fisherman's style suquet of fillet of gilt-head bream and Prawns
Vegetable gargouillou with Romesco sauce
Grilled Prawns sprinkled with Maldon salt

Jambon rôti au four avec son jus de cuisson
Nouilles sautées avec julienne de Légumes
Blanc de Poulet fermier avec sauce aux Pruneaux, Abricots secs et Raisins secs
Filets de dorade et Gambas avec ragoût de poisson
Gargouillou de légumes et sauce Romesco
Crevettes à la plancha et sel de Maldon

POSTRES | POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Selección de pastelería de nuestro obrador
Turrónes y Neulas
Fruta fresca cortada

Selecció de pastisseria del nostre obrador
Torrons i Neules
Fruta fresca tallada

Assorted homemade pastries
Nougats and Wafers
Freshly sliced Fruit

Assortiment de pâtisseries maison
Tourons et Cigarettes Russes
Fruits frais coupés

VINOS | VINS | WINES | VINS

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

Niños de 4 a 12 años 50% de descuento.
Menú infantil de 4 a 12 anys 50% de descompte.
50% discount for children from 4 to 12 years old.
Menu enfants de 4 à 12 ans 50% de réductions.

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

LE MERIDIEN BARCELONA

Ramblas, 111
lemeridienbarcelona.com
groups.barcelona@lemeridien.com
+34 93 316 46 03

