



SERRAS

BARCELONA

MENUS FIESTAS DE NAVIDAD





24 DE DICIEMBRE 2023

NOCHEBUENA

Copa de Cava

Tartar de vaca madurada y jamón ibérico con
trufa negra Melanosporum

Gamba roja de Palamós al vapor con su jugo

Alcachofa con Stracciatella trufada y caviar
iraní

* * * *

Ñoquis melosos de patata con salsa de
mantequilla y trufa negra Melanosporum

Rodaballo salvaje a la brasa de carbón, pil pil
ligero y calçots a la brasa

Paletilla de cabritodeshuesada con ciruelas,
apio y su jugo perfumado con vermut

* * * *

Cre moso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal
y aceite de oliva virgen extra

* * * *

Degustación de delicias navideñas

115,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO

(Bebidas no incluidas)



24 DE DICIEMBRE 2023

NOCHEBUENA VEGETARIANA

Copa de cava

Tartar de remolacha a la sal, aguacate y
trufa negra Melanosporum

Trinxat de col, patata y cebolla de Figueres
sobre pan de especias

Sopa de zanahoria con sus hojas crujientes

* * * *

Ñoquis melosos de patata con salsa de
mantequilla y trufa negra Melanosporum

Berenjena a la llama con salsa de sésamo,
crujiente de lentejas y berros de agua

Maitake a la brasa con demi-glacé vegetal y
trufa negra Melanosporum

* * * *

Cre moso de chocolate Valrhona 70%, flor de
sal y aceite de oliva virgen extra

* * * *

Degustación de delicias navideñas

115,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO

(Bebidas no incluidas)

24 DE DICIEMBRE 2023

NOCHEBUENA INFANTIL

ENTRANTES

Coca de Folgueroles con tomate de colgar y
aceite de oliva virgen extra

Croqueta de rustido hecha en casa

Jamón ibérico de bellota

Ensalada de tomate y mozzarella

PLATO PRINCIPAL

Merluza a la romana con arroz blanco

O

Solomillo de ternera de Girona con patatas
fritas

POSTRE

Nuestro Pijama especial para los más
pequeños

54,00€
POR PERSONA. IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)





25 DE DICIEMBRE 2023

NAVIDAD

Copa de Cava

ENTRANTES

Tartar de vaca madurada y jamón ibérico con
trufa negra Melanosporum

Gamba roja de Palamós al vapor con su jugo

Alcachofa baby con Stracciatella y caviar iraní

PRIMER PLATO

Escudella de payés con galets, pilota, col,
butifarra negra y garbanzos

O

Canelones de pollo de payés con bechamel,
espinacas y queso Parmesano

SEGUNDO PLATO

Capón de navidad relleno con fruta seca,
parmentier de patata y su jugo

POSTRE

Cre moso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal
y aceite de oliva virgen extra

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

89,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)



25 DE DICIEMBRE 2023

NAVIDAD VEGETARIANA

Copa de cava

ENTRANTES

Tartar de remolacha a la sal, aguacate y trufa negra Melanosporum

Trinxat de col y patata con cebolla de Figueres

Sopa de zanahoria con sus hojas crujientes

PRIMER PLATO

Ñoquis melosos de patata con salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum

O

Berenjena a la llama, crujiente de lentejas y berros de agua

SEGUNDO PLATO

Maitake a la brasa con demi-glace vegetal y trufa negra Melanosporum

POSTRE

Cre moso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal y aceite de oliva virgen extra

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

89,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)



26 DE DICIEMBRE 2023

SAN ESTEBAN

Copa de Cava

ENTRANTES

Tartar de vaca madurada y jamón ibérico con
trufa negra Melanosporum

Gamba roja de Palamós al vapor con su jugo
Alcachofa baby con Stracciatella y caviar iraní

PRIMER PLATO

Escudella de payés con galets, pilota, col,
butifarra negra y garbanzos

O

Canelones de pollo de payés con bechamel,
espinacas y queso Parmesano

SEGUNDO PLATO

Capón de navidad relleno con fruta seca,
parmentier de patata y su jugo

POSTRE

Cremoso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal
y aceite de oliva virgen extra

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

89,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)



26 DE DICIEMBRE 2023

SAN ESTEBAN VEGETARIANO

Copa de cava

ENTRANTES

Tartar de remolacha a la sal, aguacate y trufa negra Melanosporum

Trinxat de col y patata con cebolla de Figueres

Sopa de zanahoria con sus hojas crujientes

PRIMER PLATO

Ñoquis melosos de patata con salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum

O

Berenjena a la llama, crujiente de lentejas y berros de agua

SEGUNDO PLATO

Maitake a la brasa con demi-glace vegetal y trufa negra Melanosporum

POSTRE

Cre moso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal y aceite de oliva virgen extra

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

89,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)



31 DE DICIEMBRE 2023

NOCHEVIEJA

Copa de champagne

ENTRANTES

Ostra Gillardeau al natural

Stracciatella de burrata y caviar iraní

Gamba roja de Palamós al vapor con su jugo

Focaccia con papada ibérica y trufa negra
Melanosporum

PRIMERO

Bogavante con cremoso de patata y butifarra
de Perol

SEGUNDO

Rodaballo salvaje a la brasa con almejas de
Carril y su jugo al natural

TERCERO

Pularda de payés rellena de fruta seca, foie
gras y trufa negra Melanosporum

PRE POSTRE

Cítricos y cava

POSTRE

Cremoso de chocolate Valrhona 70%, flor de
sal y aceite de oliva virgen extra

PETIT FOURS

Uvas de la suerte y cotillón

255,00 €

POR PERSONA. IVA INCLUIDO

(Bebidas no incluidas)



31 DE DICIEMBRE 2023

NOCHEVIEJA VEGETARIANA

Copa de champagne

ENTRANTES

Tartar de remolacha a la sal, aguacate y trufa negra Melanosporum

Trinxat de col y patata con cebolla de Figueres

Sopa de zanahoria con sus hojas crujientes

PRIMERO

Ñoquis melosos de patata con salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum

SEGUNDO

Berenjena a la llama con sésamo, crujiente de lentejas y berros de agua

TERCERO

Maitake a la brasa con demi-glacé vegetal y trufa negra Melanosporum

PRE POSTRE
Cítricos y cava

POSTRE

Cre moso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal y aceite de oliva virgen extra

PETIT FOURS

Uvas de la suerte y cotillón

255,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)



31 DE DICIEMBRE 2023

NOCHEVIEJA INFANTIL

ENTRANTES

Coca de Folgueroles con tomate de colgar y jamón ibérico

Croqueta de rustido hecha en casa

Alcachofas baby con Stracciatella fresca

Canelón de pollo de payés con bechamel y queso Parmesano

PRIMERO

Merluza a la romana con arroz blanco

SEGUNDO

Solomillo de Angus con patatas fritas

POSTRE

Nuestro Pijama especial para los más pequeños

Uvas de la suerte y cotillón

130,00 €
POR PERSONA. IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)



SERRAS

BARCELONA

SERRAS BARCELONA
PASSEIG DE COLOM 9, 08002 BARCELONA, SPAIN
TEL. +34 936 06 16 32
EVENTS@SERRASHOTELS.COM | SERRASHOTEL.COM
@SERRASBARCELONA