



**SERRAS**

BARCELONA

MENUS DE NÖEL







LE 24 DÉCEMBRE 2023

# RÉVEILLON DE NOËL

Coupe de Cava

Tartare de bœuf vieilli et jambon ibérique à la  
truffe noire Melanosporum

Crevettes rouges de Palamós à la vapeur avec  
leur jus

Artichaut avec Stracciatella et caviar  
iranien

\* \* \* \*

Gnocchis moelleux à la pomme de terre avec  
sauce au beurre et truffe noire Melanosporum

Turbot sauvage grillé au charbon de bois, pil-  
pil léger et calçots grillés

Épaule d'agneau désossée aux prunes, céleri et  
son jus parfumé au vermouth

\* \* \* \*

Crèmeux au chocolat Valrhona 70 %, fleur de  
sel et huile d'olive vierge extra

\* \* \* \*

Dégustation de délices de Noël

115,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE

*(Boissons non incluses)*





LE 24 DÉCEMBRE 2023

# RÉVEILLON DE NOËL VÉGÉTARIEN

Coupe de cava

Tartare de betterave au sel, avocat et truffe  
noire Melanosporum

Trinxat de chou, pomme de terre et oignon de  
Figueres sur pain d'épices

Soupe de carotte avec ses feuilles  
croustillantes

\* \* \* \*

Gnocchis moelleux à la pomme de terre avec  
sauce au beurre et truffe noire Melanosporum

Aubergine grillée avec sauce au sésame,  
croustillant de lentilles et cresson d'eau

Maitake grillé avec demi-glace végétal et  
truffe noire Melanosporum

\* \* \* \*

Crèmeux au chocolat Valrhona 70 %, fleur de  
sel et huile d'olive vierge extra

\* \* \* \*

Dégustation de délices de Noël

115,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE  
*(Boissons non incluses)*





LE 24 DÉCEMBRE 2023

# RÉVEILLON DE NOËL POUR ENFANTS

## ENTRÉES

Coca de Folgueroles avec tomate de pendaïson et huile d'olive extra vierge

Croquette de rôti faite maison

Jambon ibérique de bellota

Salade de tomate et mozzarella

## PLAT PRINCIPAL

Merlu à la romaine avec riz blanc

OU

Filet de bœuf de Gérone avec frites

## DESSERT

Notre Pyjama spécial pour les plus petits

54,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE

*(Boissons non incluses)*





LE 25 DÉCEMBRE 2023  
NÖEL

Coupe de Cava

ENTRÉES

Tartare de bœuf vieilli et jambon ibérique à la  
truffe noire Melanosporum

Crevette rouge de Palamós à la vapeur avec son jus

Artichaut baby avec Stracciatella et caviar iranien

PREMIER PLAT

Escudella de payés avec galets, pilota, col, boudin  
noir et pois chiches

OU

Cannelloni de poulet de pays avec béchamel,  
épinards et fromage Parmesan

DEUXIÈME PLAT

Chapon de Noël farci aux fruits secs, parmentier de  
pommes de terre et son jus

DESSERT

Crèmeux au chocolat Valrhona 70%, fleur de sel et  
huile d'olive vierge extra

PETIT FOURS

Dégustation de délices de Noël

89,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE  
(Boissons non incluses)





LE 25 DÉCEMBRE 2023

# NÖEL VÉGÉTARIEN

Coupe de cava

## ENTRÉES

Tartare de betterave au sel, avocat et truffe  
noire Melanosporum

Trinxat de chou et pomme de terre avec  
oignon de Figueres

Soupe de carotte avec ses feuilles  
croustillantes

## PREMIER PLAT

Gnocchis moelleux de pomme de terre avec  
sauce au beurre et truffe noire Melanosporum

OU

Aubergine à la flamme, croustillant de  
lentilles et cresson d'eau

## DEUXIÈME PLAT

Maitake grillé avec demi-glace végétal et  
truffe noire Melanosporum

## DESSERT

Crèmeux au chocolat Valrhona 70%, fleur de  
sel et huile d'olive vierge extraa

## PETIT FOURS

Dégustation de délices de Noël

89,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE  
(Boissons non incluses)





LE 26 DÉCEMBRE 2023  
SAINT-ÉTIENNE

Coupe de Cava

ENTRÉES

Tartare de bœuf vieilli et jambon ibérique à la  
truffe noire Melanosporum

Crevette rouge de Palamós à la vapeur avec son jus

Artichaut baby avec Stracciatella et caviar iranien

PREMIER PLAT

Escudella de payés avec galets, pilota, col, boudin  
noir et pois chiches

OU

Cannelloni de poulet de pays avec béchamel,  
épinards et fromage Parmesan

DEUXIÈME PLAT

Chapon de Noël farci aux fruits secs, parmentier de  
pommes de terre et son jus

DESSERT

Crèmeux au chocolat Valrhona 70%, fleur de sel et  
huile d'olive vierge extra

PETIT FOURS

Dégustation de délices de Noël

89,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE  
(Boissons non incluses)



LE 26 DÉCEMBRE 2023

# SAINT-ÉTIENNE VÉGÉTARIEN

Coupe de cava

## ENTRÉES

Tartare de betterave au sel, avocat et truffe  
noire Melanosporum

Trinxat de chou et pomme de terre avec  
oignon de Figueres

Soupe de carotte avec ses feuilles  
croustillantes

## PREMIER PLAT

Gnocchis moelleux de pomme de terre avec  
sauce au beurre et truffe noire Melanosporum

OU

Aubergine à la flamme, croustillant de  
lentilles et cresson d'eau

## DEUXIÈME PLAT

Maitake grillé avec demi-glace végétal et  
truffe noire Melanosporum

## DESSERT

Crèmeux au chocolat Valrhona 70%, fleur de  
sel et huile d'olive vierge extraa

## PETIT FOURS

Dégustation de délices de Noël

89,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE  
(Boissons non incluses)





LE 31 DÉCEMBRE 2023

# LE 31 DÉCEMBRE 2023

Coupe de champagne

## ENTRÉES

Huître Gillardeau nature

Stracciatella de burrata et caviar iranien

Crevette rouge de Palamós à la vapeur avec son jus

Focaccia avec joue de porc confite et truffe noire Melanosporum

## PREMIER PRINCIPAL

Homard avec crémeux de pommes de terre et saucisse de Perol

## DEUXIÈME PLAT

Turbot sauvage grillé avec palourdes de Carril et son jus naturel

## TROISIÈME PLAT

Poularde de pays farcie aux fruits secs, foie gras et truffe noire Melanosporum

## PRÉ-DESSERT

Agrumes et champagne

## DESSERT

Crémeux au chocolat Valrhona 70%, fleur de sel et huile d'olive vierge extra

## PETIT FOURS

Raisins porte-bonheur et cotillons

SOIRÉE AVEC DJ JUSQU'À 2 H

255,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE

(Boissons non incluses)





LE 31 DÉCEMBRE 2023

# RÉVEILLON DU NOUVEL AN VÉGÉTARIEN

Coupe de champagne

## ENTRÉES

Tartare de betterave au sel, avocat et truffe  
noire Melanosporum

Trinxat de chou et pomme de terre avec oignon  
de Figueres

Soupe de carotte avec ses feuilles croustillantes

## PREMIER PLAT

Gnocchis moelleux à la pomme de terre avec  
sauce au beurre et truffe noire Melanosporum

## DEUXIÈME PLAT

Aubergine grillée au sésame, croustillant de  
lentilles et cresson d'eau

## TROISIÈME PLAT

Maitake grillé avec demi-glace végétal et truffe  
noire Melanosporum

## PRÉ-DESSERT

Agrumes et champagne

## DESSERT

Crèmeux au chocolat Valrhona 70%, fleur de sel  
et huile d'olive vierge extra

## PETIT FOURS

Raisins porte-bonheur et cotillons

SOIRÉE AVEC DJ JUSQU'À 2 H

255,00 €

PAR PERSONNE. TVA INCLUSE

(Boissons non incluses)





LE 31 DÉCEMBRE 2023

# RÉVEILLON DU NOUVEL AN POUR ENFANTS

## ENTRÉES

Coca de Folgueroles avec tomate de colgar et jambon ibérique

Croquette de rôti faite maison

Artichauts baby avec Stracciatella fraîche

Cannelloni de poulet de pays avec béchamel et fromage Parmesan

## PREMIER PLAT

Merlu à la romaine avec riz blanc

## DEUXIÈME PLAT

Filet de bœuf Angus avec frites

## DESSERT

Notre Pyjama spécial pour les plus petits

Raisins porte-bonheur et cotillons

130,00 €  
PAR PERSONNE. TVA INCLUSE  
*(Boissons non incluses)*





# SERRAS

BARCELONA

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