
MENÚ DE
FIESTAS
DE NAVIDAD

2024

SERRAS
BARCELONA





Ven a disfrutar de los mejores placeres gustativos en épocas de grandes celebraciones

24 NOCHEBUENA

25 DÍA DE NAVIDAD

26 DÍA DE SAN ESTEBAN

31 FIN DE AÑO

24

NOCHE- BUENA



SERRAS
BARCELONA

24 NOCHEBUENA

Copa de cava

APERITIVO

Crema de piñones con alcachofa confitada
Carpaccio de gamba de Palamós con caviar de mandarina

PRIMERO

Parmentier de patata con huevo de Calaf, setas y trufa negra melanosporum

SEGUNDO

Rodaballo a la brasa con puerros confitados y su pilpil

TERCER

Paletilla de cabrito con *sanfaina* en su jugo

POSTRE

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

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas



115,00 €

por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

24 NOCHEBUENA



☀ *_Propuesta Vegetariana*

115,00 €

por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

Copa de cava

APERITIVO

Crema de piñones con alcachofa confitada

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

PRIMERO

Parmentier de patata con huevo de Calaf, setas y trufa negra melanosporum

SEGUNDO

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

TERCER

Lasaña de verduritas ecológicas con bechamel ligeramente ahumada

POSTRE

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

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

24 NOCHEBUENA



☀ *_Infantil*

55,00 €

por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

Copa de Champán

APERITIVO

Coca de Folgueroles con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
Croqueta de rustido hecha en casa

PRIMER

Parmentier de patata con huevo de Calaf y setas

SEGUNDO *a escoger*

Merluza a la brasa con verduritas de temporada

o

Milanesa de solomillo de ternera de Girona con patatas fritas caseras

POSTRE

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

PETIT FOURS

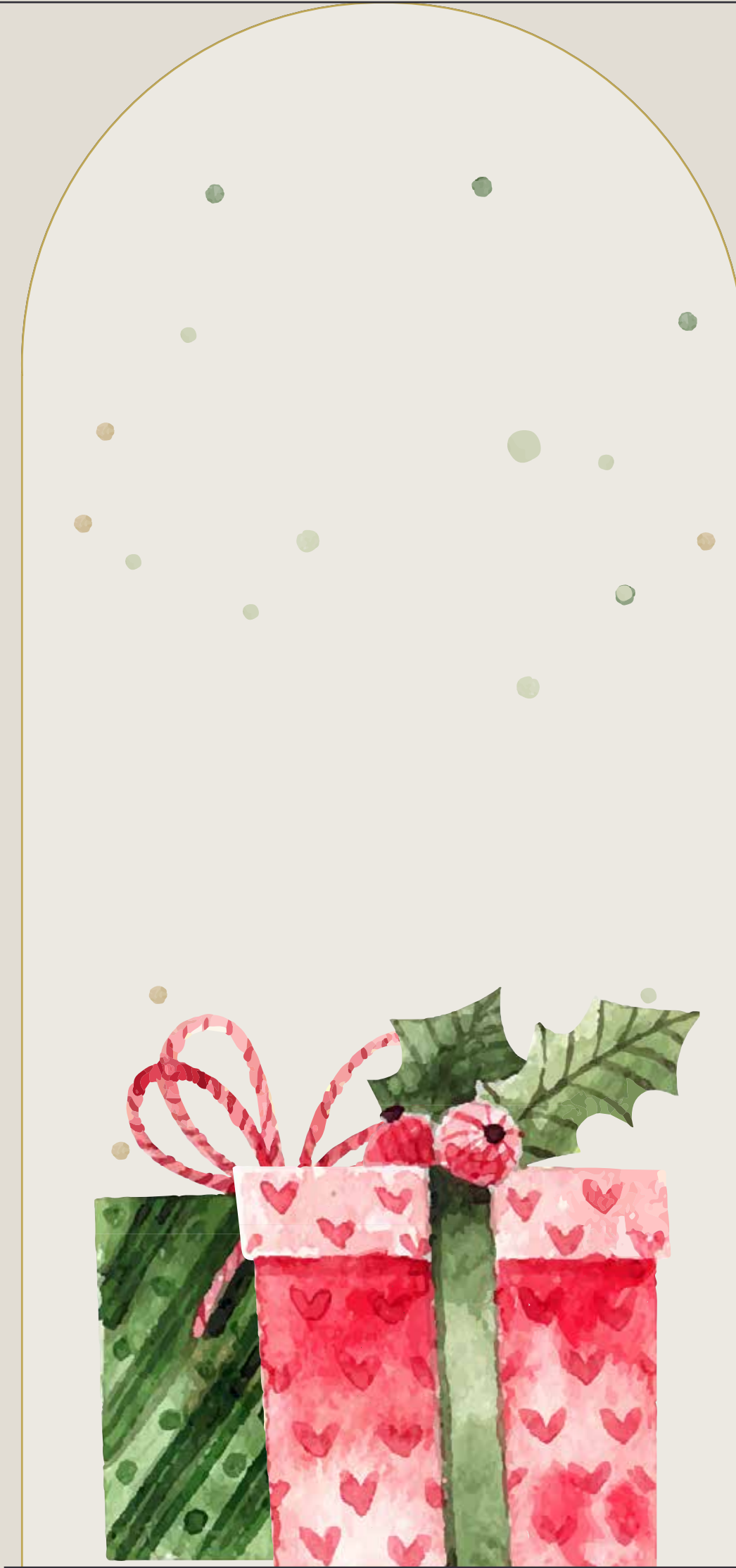
Degustación de delicias navideñas

25

DÍA DE NAVIDAD

☀ *a la carta o menú*

SERRAS
BARCELONA



25 DÍA DE NAVIDAD

Copa de Cava

APERITIVO

Coca de Folgueroles con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
Jamón ibérico de bellota Joselito

ENTRANTES

Escudella de *pagès* con *galets*, *pilota*, col, butifarra negra y garbanzos
Canelones de pollo de *pagès* con bechamel y queso Parmesano

PRINCIPAL *a escoger*

Arroz cremoso de alcachofas baby, setas y romesco tradicional

o

Rodaballo a la brasa con pilpil y puerros confitados

o

Solomillo de Girona con pimientos a la brasa, salsa de miel e higos

o

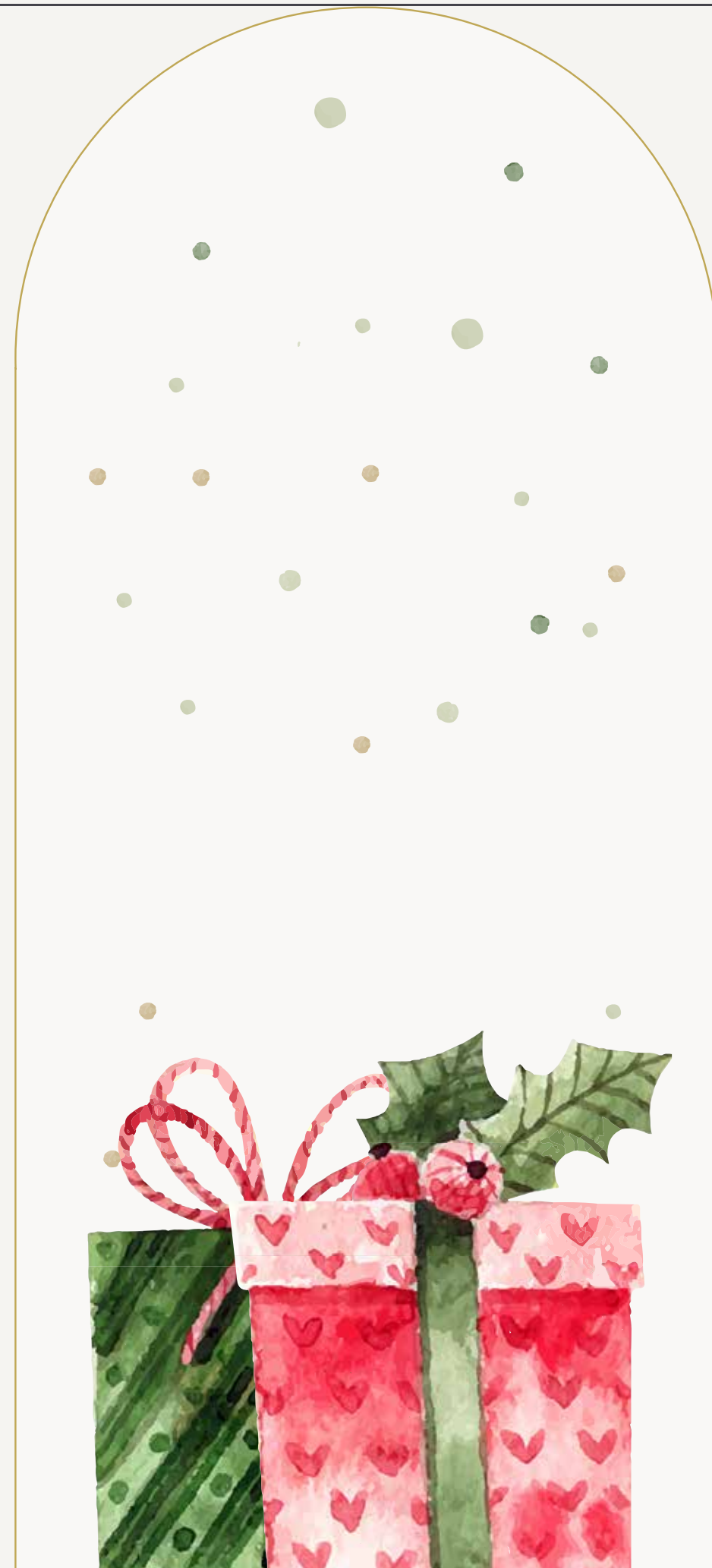
Capón relleno de fruta seca, foie a la plancha y el jugo de sus alitas

POSTRE

Tronco de Navidad

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas



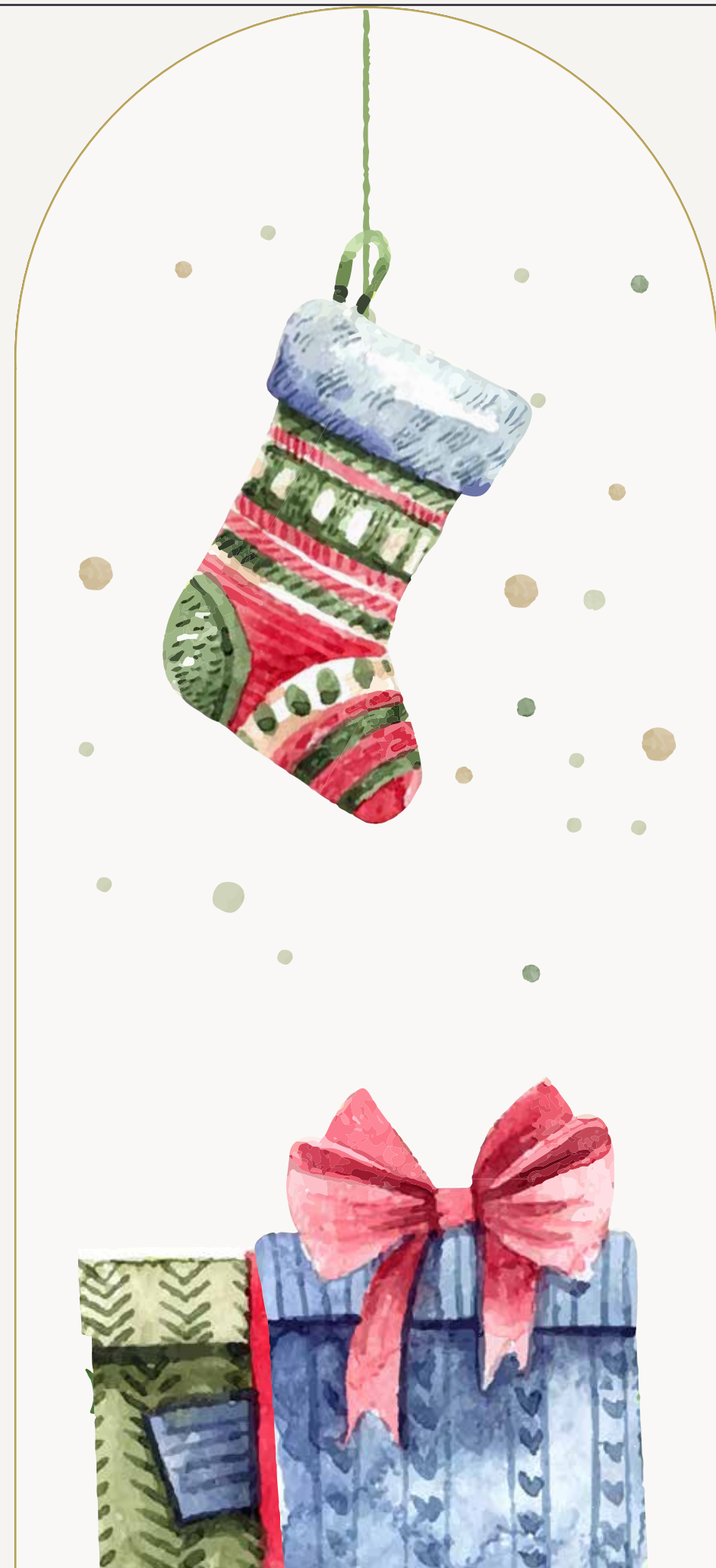
95,00 €

por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

25 DÍA DE NAVIDAD



☀ *_Infantil*

55,00 €

por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

Copa de Champán

ENTRANTES

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

Jamon ibérico de bellota Joselito

PRIMERO

Escudella de *pagès* con *galets*, *pilota*, col, butifarra negra y garbanzos

SEGUNDO

Canelones de pollo de *pagès* con bechamel y queso Parmesano

POSTRE

Tronco de Navidad

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

26

DÍA DE SAN ESTEBAN

☀ *a la carta o menú*

SERRAS
BARCELONA



26 DÍA DE SAN ESTEBAN



95,00 €

por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

Copa de Cava

APERITIVO

Coca de Folgueroles con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
Jamón ibérico de bellota Joselito

ENTRANTES

Escudella de *pagès* con *galets*, *pilota*, col, butifarra negra y garbanzos
Canelones de pollo de *pagès* con bechamel y queso Parmesano

PRINCIPAL *a escoger*

Arroz cremoso de alcachofas baby, setas y romesco tradicional

o

Rodaballo a la brasa con pilpil y puerros confitados

o

Solomillo de Girona con pimientos a la brasa, salsa de miel e higos

o

Capón relleno de fruta seca, foie a la plancha y el jugo de sus alitas

POSTRE

Tronco de Navidad

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

26 DÍA DE SAN ESTEBAN



☀ *_Infantil*

55,00 €

por persona

IVA incluido

Bebidas no incluidas

Copa de Champán

ENTRANTES

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

Jamon ibérico de bellota Joselito

PRIMERO

Escudella de *pagès* con *galets*, *pilota*, col, butifarra negra y garbanzos

SEGUNDO

Canelones de pollo de *pagès* con bechamel y queso Parmesano

POSTRE

Tronco de Navidad

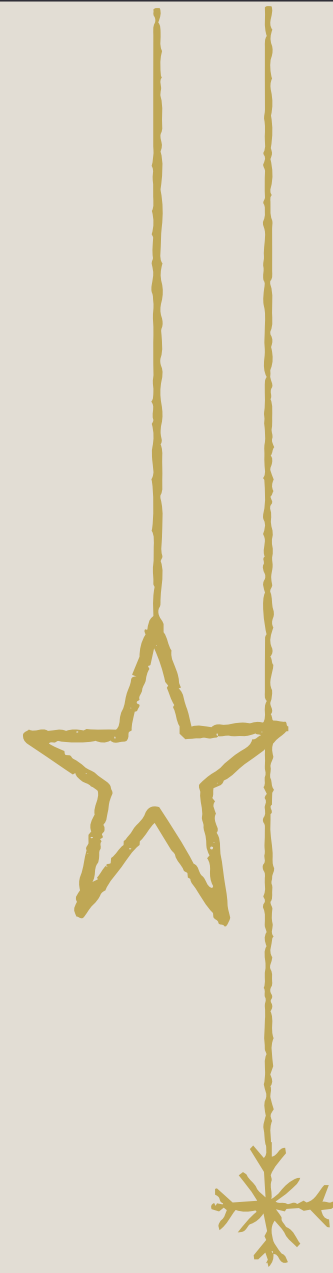
PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

31

FIN DE AÑO

SERRAS
BARCELONA



31 FIN DE AÑO

Copa de Champagne
Ostras al natural

ENTRANTES

Crema de piñones tostados con alcachofa confitada
Tataki de atún Balfegó al natural con caviar
Focaccia con papada confitada y trufa negra melanosporum

PRIMERO

Canelones de bogavante con bechamel de marisco

SEGUNDO

Rodaballo a la brasa con *beurre blanc* y puerro confitado

TERCER

Meloso de buey en su jugo con parmentier de patata, ajo negro y trufa negra melanosporum

PREPOSTRE
Cítricos Serras

POSTRE

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

PETIT FOURS

Uvas de la suerte y cotillón



Fiesta con DJ
Música en directo
hasta las 2 h

260,00 €
por persona

IVA incluido
Bebidas no incluidas



☀ *_Propuesta Vegetariana*



Fiesta con DJ
Música en directo
hasta las 2 h

260,00 €
por persona

IVA incluido
Bebidas no incluidas

Copa de Champagne
Ceviche vegetal con cítricos

ENTRANTES

Crema de piñones tostados con alcachofa confitada
Tartar de remolacha a la sal, aguacate y trufa negra melanosporum
Carpaccio de champiñones con caviar de aceite

PRIMERO

Parmentier de patata con huevo de Calaf, setas y trufa negra melanosporum

SEGUNDO

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

TERCER

Lasaña de verduritas ecológicas con bechamel ligeramente ahumada

PREPOSTRE
Cítricos Serras

POSTRE

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

PETIT FOURS

Uvas de la suerte y cotillón

31 FIN DE AÑO

☀ *_Infantil*

Copa de Champán
Ostras al natural

ENTRANTES

Crema de piñones tostados con alcachofa confitada
Patatas Informal con salsa poco brava
Bikini de jamón ibérico trufado

PRIMERO

Canelones de pollo de *pagès* con bechamel y Parmesano

SEGUNDO

Rodaballo a la brasa con *beurre blanc* y puerro confitado

PREPOSTRE

Cítricos Serras

POSTRE

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

PETIT FOURS

Uvas de la suerte y cotillón

140,00 €
por persona

IVA incluido
Bebidas no incluidas



SERRAS BARCELONA
Paseo de Colón, nº9, 08002 Barcelona, España
TEL. +34 936 061 632
events@serrashotels.com | serrashotel.com
@serrasbarcelona

SERRAS
BARCELONA