
MENÚ DE FESTES DE NADAL

2024

SERRAS
BARCELONA





Vine a gaudir dels millors plaers gustatius en èpoques de grans celebracions

24 NIT DE NADAL

25 DIA DE NADAL

26 DIA DE SANT ESTEVE

31 NIT DE CAP D'ANY

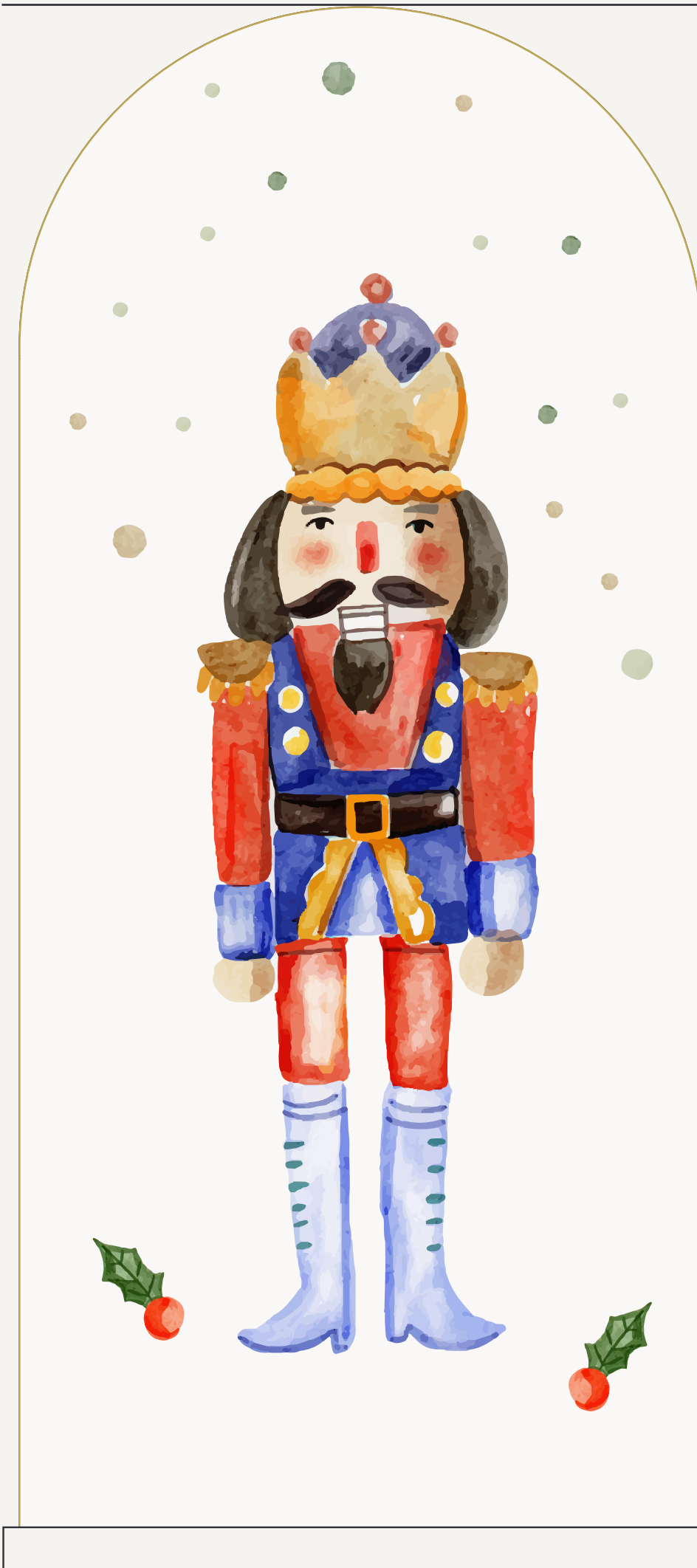
24

NIT DE NADAL



SERRAS
BARCELONA

24 NIT DE NADAL



115,00 €

per persona

IVA inclòs

Begudes no incloses

Copa de cava

ENTRANTS

Carxofa del Prat, rovell d'ou, papada ibèrica i tàrtar de tonyina
Rovelló a la carbonara amb gamba vermella tèbia

PRIMER PLAT

Fregola amb llamàntol blau del Mediterrani

SEGON PLAT

Turbot a la brasa *beurre blanc* i pèsols del Maresme

TERCER PLAT

Espatlla de cabrit amb pebrot vermell escalivat

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona 70%, flor de sal i oli d'oliva verge extra

PETIT FOURS

Degustació de delícies de Nadal



☀ *_Proposta Vegetariana*

115,00 €

per persona

IVA inclòs

Begudes no incloses

Copa de cava

ENTRANTS

Carxofa del Prat, rovell d'ou i tòfona negra melanosporum

Tàrtar de remolatxa a la sal, avocat i iogurt grec

PRIMER PLAT

Parmentier de patata amb ou de Calaf, bolets i tòfona negra melanosporum

SEGON PLAT

Albergínia a la flama lacada celiandre, cremós de parmesà, lletia beluga i créixens

TERCER PLAT

Lasanya de verduretes ecològiques

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona 70%, flor de sal i oli d'oliva verge extra

PETIT FOURS

Degustació de delícies de Nadal

24 NIT DE NADAL



☀ *_Infantil*

55,00 €

per persona

IVA inclòs

Begudes no incloses

Copa de Champín

ENTRANTS

Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Croqueta de rostit feta a casa

PRIMER PLAT

Parmentier de patata amb ou de Calaf i bolets

SEGON PLAT *a escollir*

Lluç a la brasa amb verduretes de temporada

o

Milanesa de filet de vedella de Girona amb patates fregides casolanes

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona 70%, flor de sal i oli d'oliva verge extra

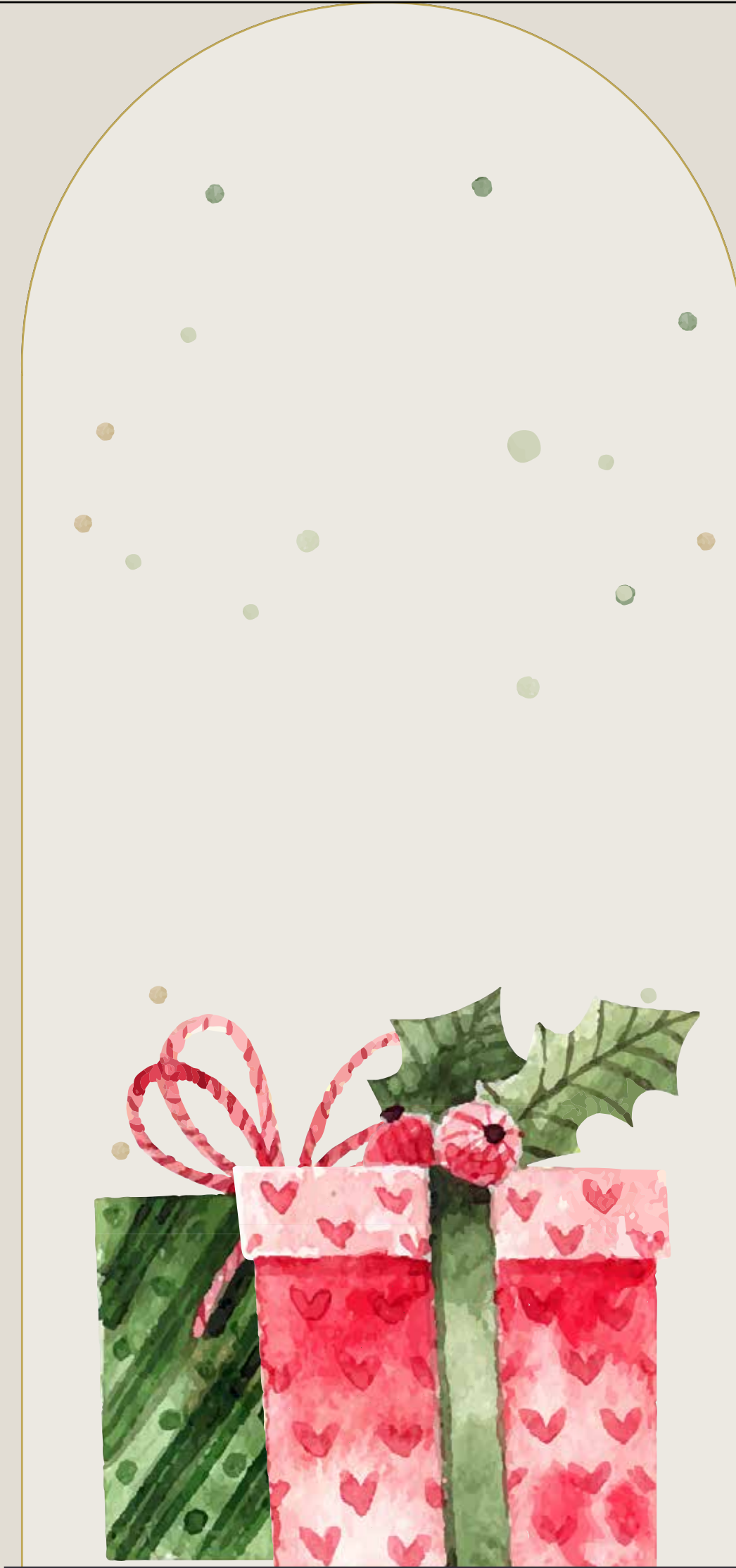
PETIT FOURS

Degustació de delícies de Nadal

25

DIA DE NADAL

SERRAS
BARCELONA



25 DIA DE NADAL

Copa de Cava

APERITIU

Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
Pernil ibèric de gla Joselito

ENTRANTS *a escollir*

Escudella de pagès amb galets, pilota, col, botifarra negra i cigrons

o

Canelons de pollastre de pagès amb beixamel i formatge Parmesà

o

Cappelletti en brou de Capó

PRINCIPAL *a escollir*

Arròs cremós de carxofes baby, bolets i romesco tradicional

o

Turbot a la brasa amb pil-pil i porros confitats

o

Capó farcit de fruita seca, foie a la planxa i el suc de les seves aletes

POSTRES

Panettone a la brasa amb crema sabaiona al Moscato

PETIT FOURS

Degustació de delícies de Nadal



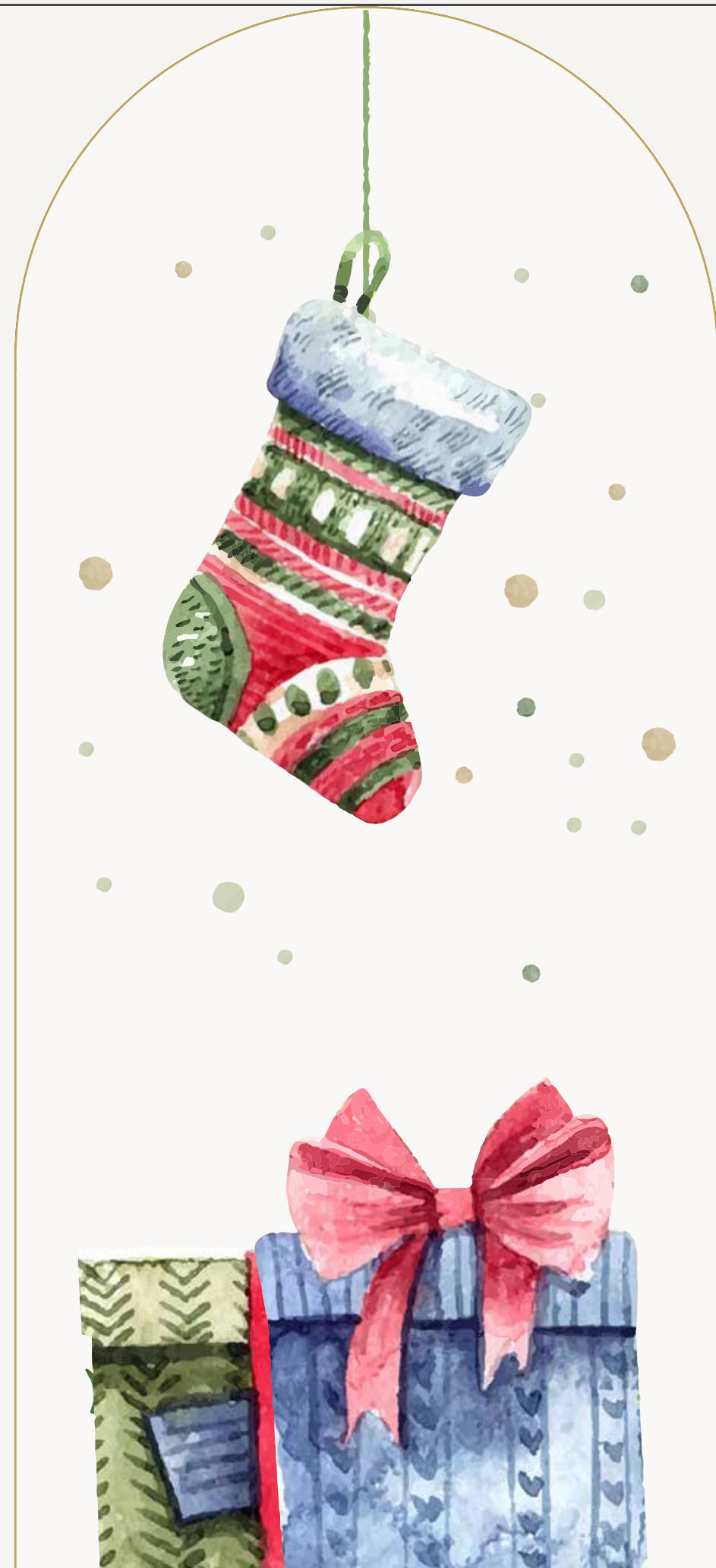
95,00 €

per persona

IVA inclòs

Begudes no incloses

25 DIA DE NADAL



☀ *_Infantil*

55,00 €

per persona

IVA inclòs

Begudes no incloses

Copa de Champín

ENTRANTS

Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
Pernil ibèric de gla Joselito

PRIMER PLAT

Escudella de pagès amb galets, pilota, col, botifarra negra i cigrons

SEGON PLAT

Canelons de pollastre de pagès amb beixamel i formatge Parmesà

POSTRES

Panettone a la brasa amb crema sabaiona

PETIT FOURS

Degustació de delícies de Nadal

26

DIA DE SANT ESTEVE

SERRAS
BARCELONA





95,00 €

per persona

IVA inclòs

Begudes no incloses

Copa de Cava

APERITIU

Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
Pernil ibèric de gla Joselito

ENTRANTS *a escollir*

Escudella de pagès amb galets, pilota, col, botifarra negra i cigrons

o

Canelons de pollastre de pagès amb beixamel i formatge Parmesà

o

Cappelletti en brou de Capó

PRINCIPAL *a escollir*

Arròs cremós de carxofes baby, bolets i romesco tradicional

o

Turbot a la brasa amb pil-pil i porros confitats

o

Capó farcit de fruita seca, foie a la planxa i el suc de les seves aletes

POSTRES

Panettone a la brasa amb crema sabaiona al Moscato

PETIT FOURS

Degustació de delícies de Nadal



☀ *_Infantil*

55,00 €

per persona

IVA inclòs

Begudes no incloses

Copa de Champín

ENTRANTS

Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
Pernil ibèric de gla Joselito

PRIMER PLAT

Escudella de pagès amb galets, pilota, col, botifarra negra i cigrons

SEGON PLAT

Canelons de pollastre de pagès amb beixamel i formatge Parmesà

POSTRES

Panettone a la brasa amb crema sabaiona

PETIT FOURS

Degustació de delícies de Nadal

31

NIT DE CAP D'ANY

SERRAS
BARCELONA



31 NIT DE CAP D'ANY

Copa de Champagne Ruinart
Ostres, ajoblanco i pebre vermell de la Vera

ENTRANTS

Carxofa del Prat, rovell d'ou, papada ibèrica i tàrtar de tonyina
Salpicó de llamàntol amb caviar
Anxova, mantega fumada i tòfona negra melanosporum

PRIMER

Nyoqui de patata amb fons de marisc i gamba vermella del Meditèrreni

SEGON

Turbot a la brasa amb *beurre blanc* i porro confitat

TERCER

Melós de bou en el seu suc amb parmentier de patata, all negre i trompeta de la mort

PREPOSTRES

Cítrics Serras

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona 70%, cardamom, flor de sal i oli d'oliva verge extra

PETIT FOURS

Raïm de la sort i cotilló

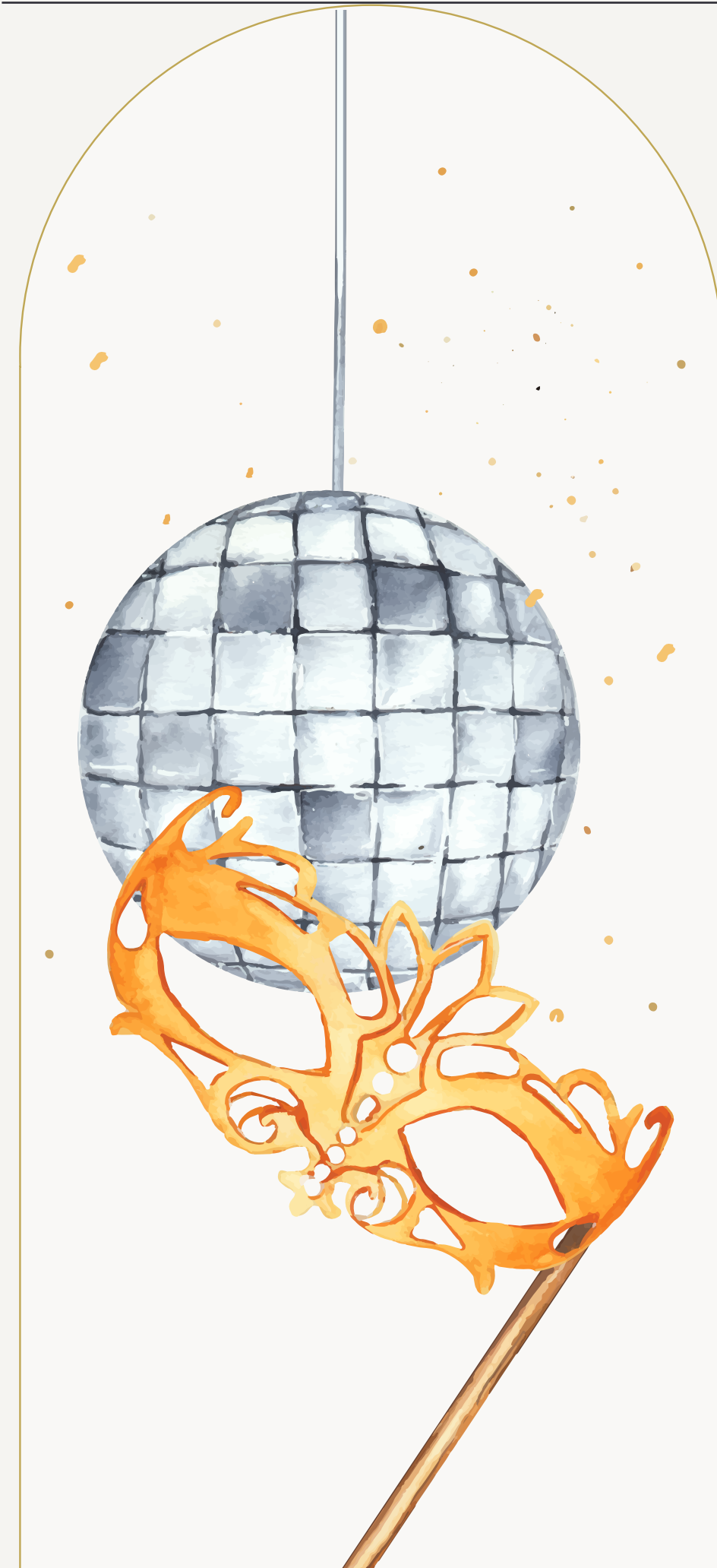


Festa amb DJ
Música en directe
fins a les 2h

260,00 €
per persona

IVA inclòs
Begudes no incloses





☀ *_Proposta Vegetariana*



Festa amb DJ
Música en directe
fins a les 2h

260,00 €
per persona

IVA inclòs
Begudes no incloses

Copa de Champagne Ruinart
Ceviche vegetal amb cítrics

ENTRANTS

Carxofa, rovell d'ou i tòfona negra melanosporum
Tàrtar de remolatxa a la sal, alvocat i iogurt grec
Carpaccio de xampinyons amb caviar d'oli

PRIMER

Parmentier de patata amb ou de Calaf, bolets i tòfona negra melanosporum

SEGON

Albergínia a la flama lacada, celiandre, cremòs de Parmesà, llentia beluga i créixens

TERCER

Lasanya de verduretes ecològiques

PREPOSTRES

Cítrics Serras

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona 70%, cardamom, flor de sal i oli d'oliva verge extra

PETIT FOURS

Raim de la sort i cotilló

31 NIT DE CAP D'ANY

☀ _ *Infantil*

Copa de Champín
Ostres al natural

ENTRANTS

Carxofa del Prat, rovell d'ou i tòfona negra melanosporum
Patates Informal amb salsa poc brava
Bikini de pernil ibèric trufat

PRIMER PLAT

Canelons de pollastre de pagès amb beixamel i Parmesà

SEGON PLAT

Turbot a la brasa amb *beurre blanc* i porro confitat

PREPOSTRES

Cítrics Serras

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona 70%, flor de sal i oli d'oliva verge extra

PETIT FOURS

Raïm de la sort i cotilló

140,00 €
per persona

IVA inclòs
Begudes no incloses



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

SERRAS
BARCELONA