
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

Alcachofa del Prat, yema de huevo, papada ibérica y tartar de atún
Robellón a la carbonara con gamba roja tibia

PRIMERO

Fregola con bogavante azul del Mediterráneo

SEGUNDO

Rodaballo a la brasa *beurre blanc* y guisantes del Maresme

TERCER

Paletilla de cabrito con pimiento rojo escalivado

POSTRE

Cremoso 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*

Copa de cava

APERITIVO

Alcachofa del Prat, yema de huevo y trufa negra melanosporum
Tartar de remolacha a la sal, aguacate y yogur griego

PRIMERO

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

SEGUNDO

Berenjena a la llama lacada coriandro, cremoso de parmesano, lenteja beluga y berros

TERCER

Lasaña de verduritas ecológicas

POSTRE

Cremoso 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



☀ *_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

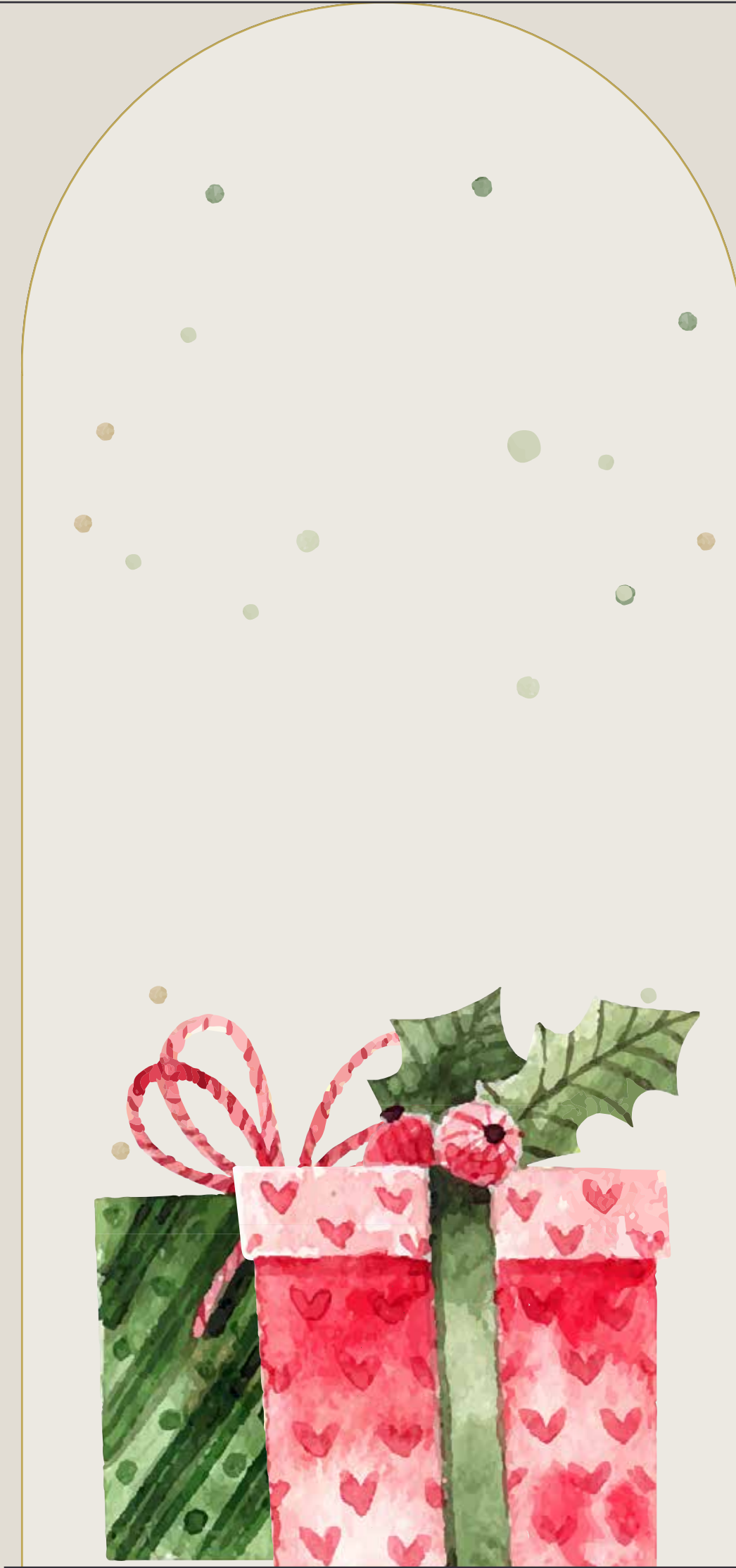
Cremoso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal y aceite de oliva virgen extra

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

25

DÍA DE NAVIDAD



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 *a escoger*

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

o

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

o

Cappelletti en caldo de Capón

PRINCIPAL *a escoger*

Arroz cremoso de alcachofas baby, setas y romesco tradicional

o

Rodaballo a la brasa con pilpil y puerros confitados

o

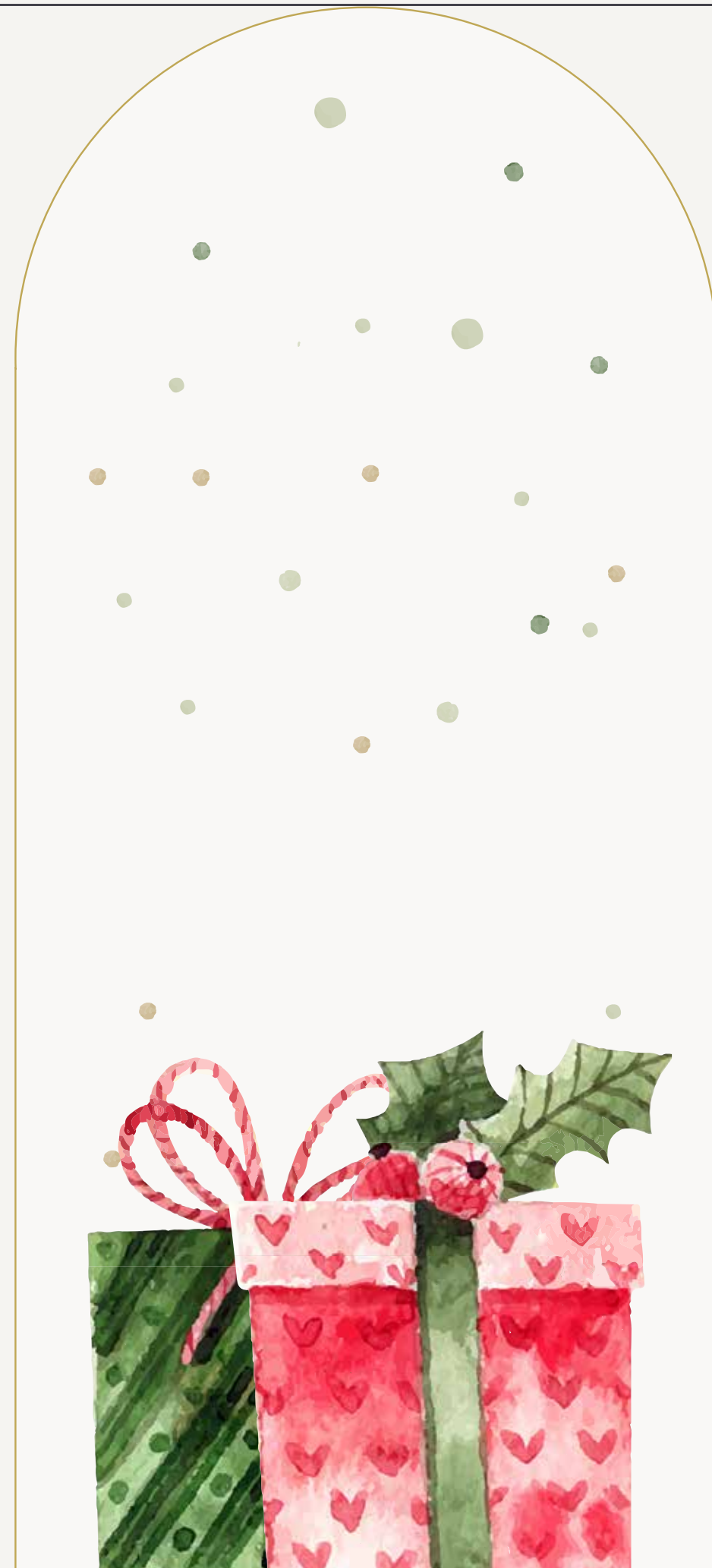
Capón relleno de fruta seca, foie a la plancha y el jugo de sus alitas

POSTRE

Panettone a la brasa con sabayón al Moscato

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas



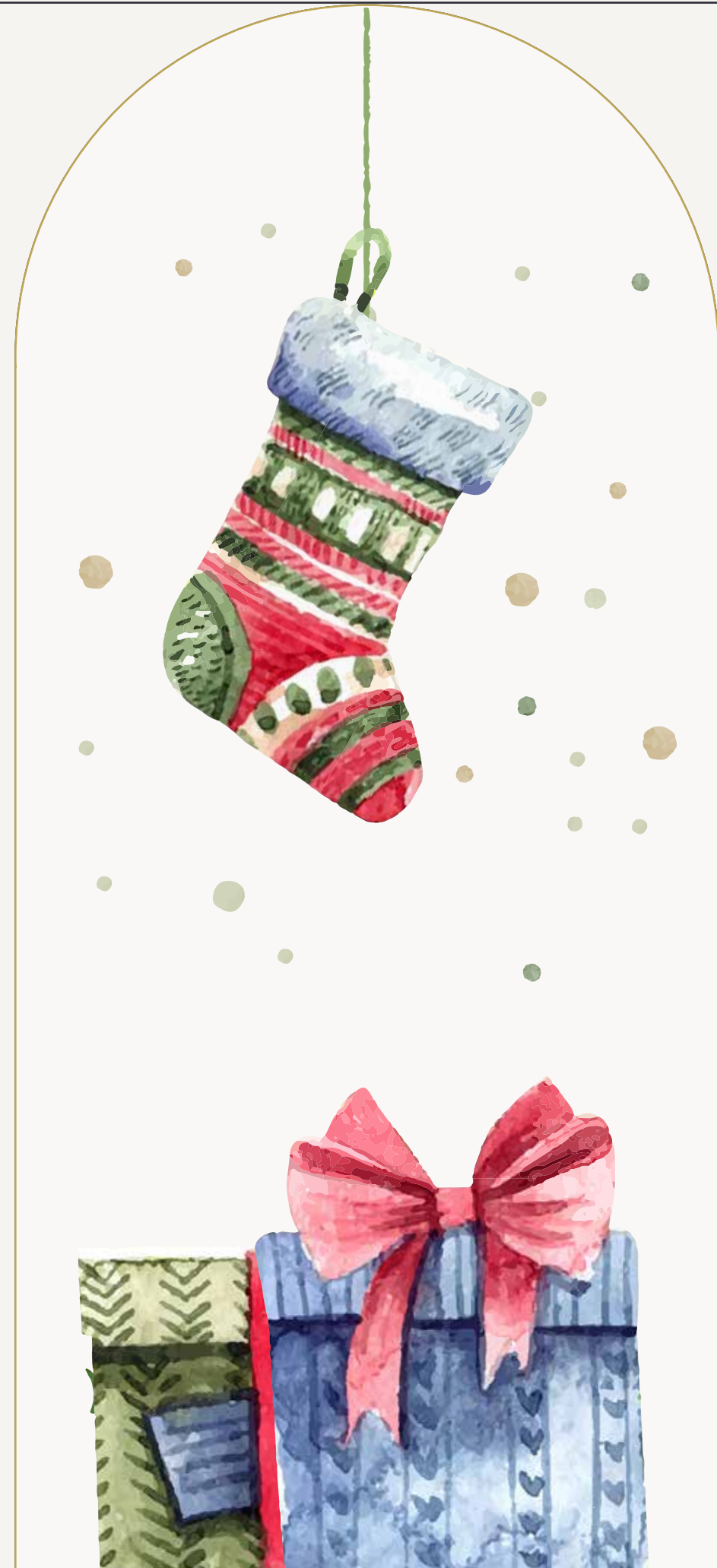
95,00 €

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

Panettone a la brasa con sabayón

PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

26

DÍA DE SAN ESTEBAN

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 *a escoger*

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

o

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

o

Cappelletti en caldo de Capón

PRINCIPAL *a escoger*

Arroz cremoso de alcachofas baby, setas y romesco tradicional

o

Rodaballo a la brasa con pilpil y puerros confitados

o

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

POSTRE

Panettone a la brasa con sabayón al Moscato

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

Panettone a la brasa con sabayón

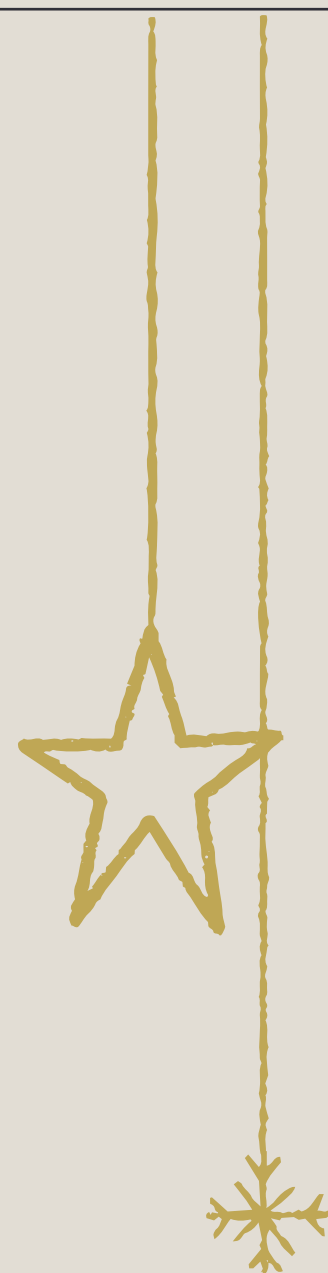
PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

31

FIN DE AÑO

SERRAS
BARCELONA



31 FIN DE AÑO

Copa de Champagne
Ostras, ajo blanco y pimentón de la Vera

ENTRANTES

Alcachofa del Prat, yema de huevo, papada ibérica y tartar de atún
Salpicón de bogavante con caviar
Anchoa, mantequilla ahumada y trufa negra Melanosporum

PRIMERO

Ñoqui de patata con fondo de marisco y gamba roja del mediterráneo

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 trompeta de la muerte

PREPOSTRE

Cítricos Serras

POSTRE

Cre moso 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

Alcachofa, yema de huevo y trufa negra melanosporum
Tartar de remolacha a la sal, aguacate y yogur griego
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 lacada, coriandro, cremoso de Parmesano, lenteja beluga y berros

TERCER

Lasaña de verduritas ecológicas

PREPOSTRE

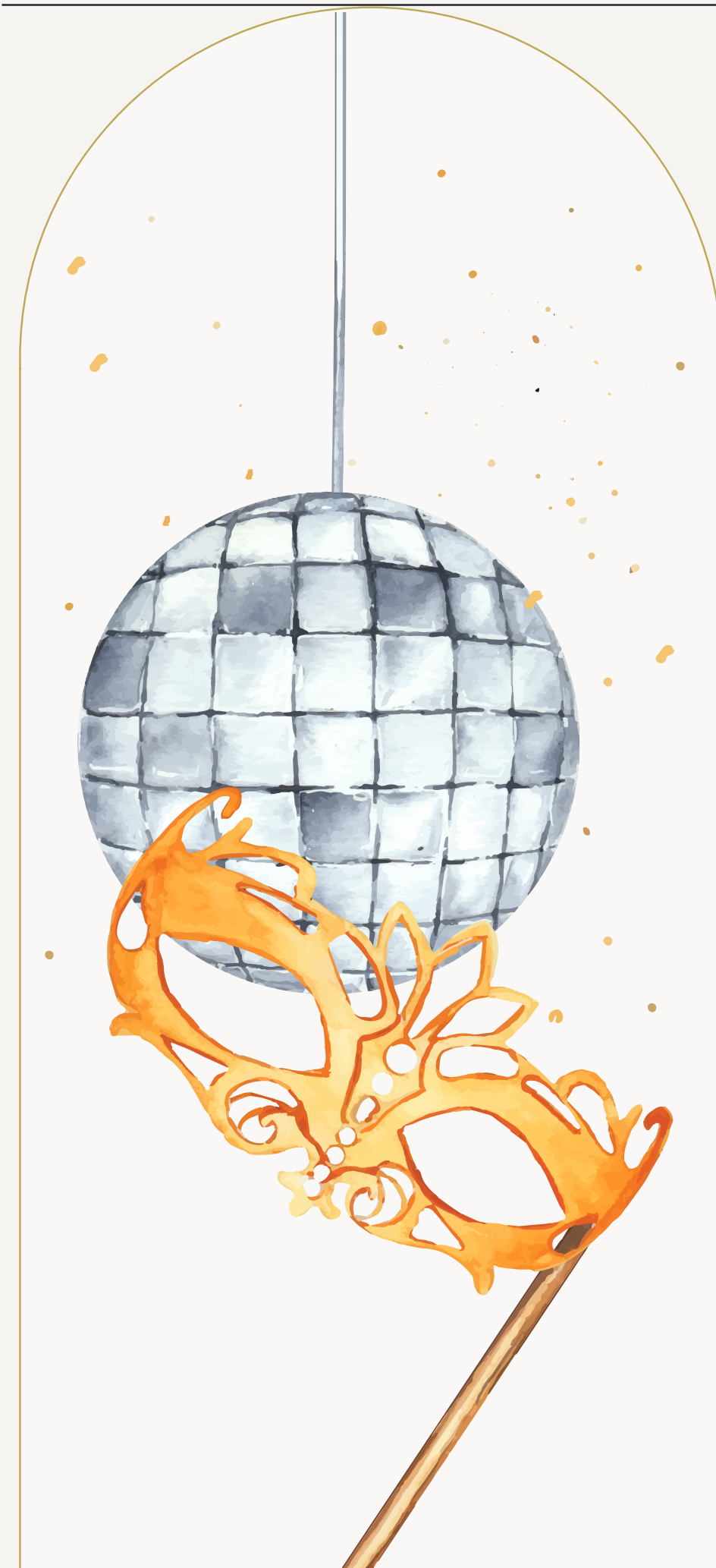
Cítricos Serras

POSTRE

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

PETIT FOURS

Uvas de la suerte y cotillón



31 FIN DE AÑO

☀ *_Infantil*

Copa de Champán
Ostras al natural

ENTRANTES

Alcachofa del Prat, yema de huevo, papada ibérica y tartar de atún
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

Cre moso 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