

---

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

### ENTRANTES

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

#### ENTRANTES

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

### ENTRANTES

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

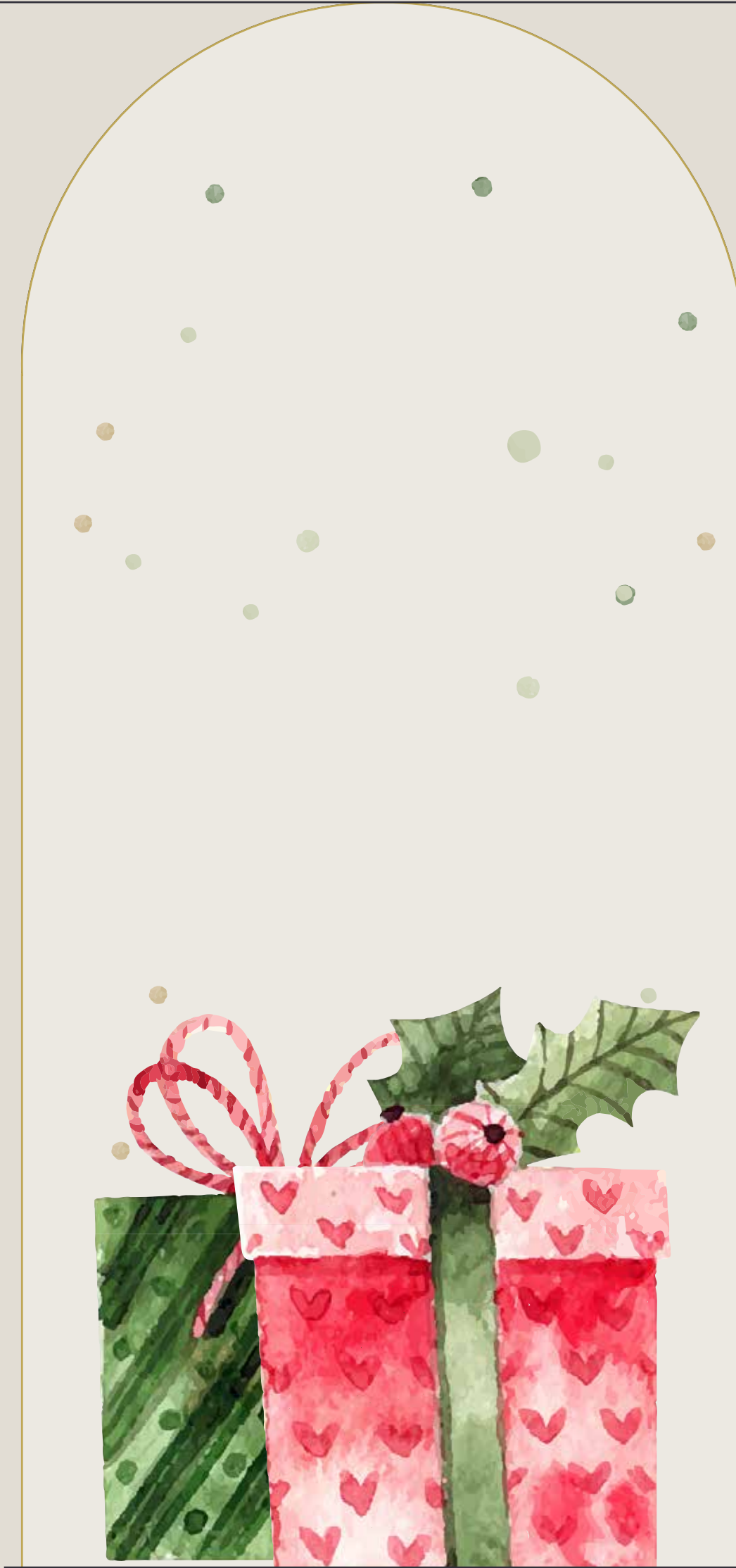
Cre moso de chocolate Valrhona 70%, flor de sal y aceite de oliva virgen extra

### PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

25

# DÍA DE NAVIDAD



**SERRAS**  
BARCELONA



# 25 DÍA DE NAVIDAD

Copa de Cava

## APERITIVOS

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

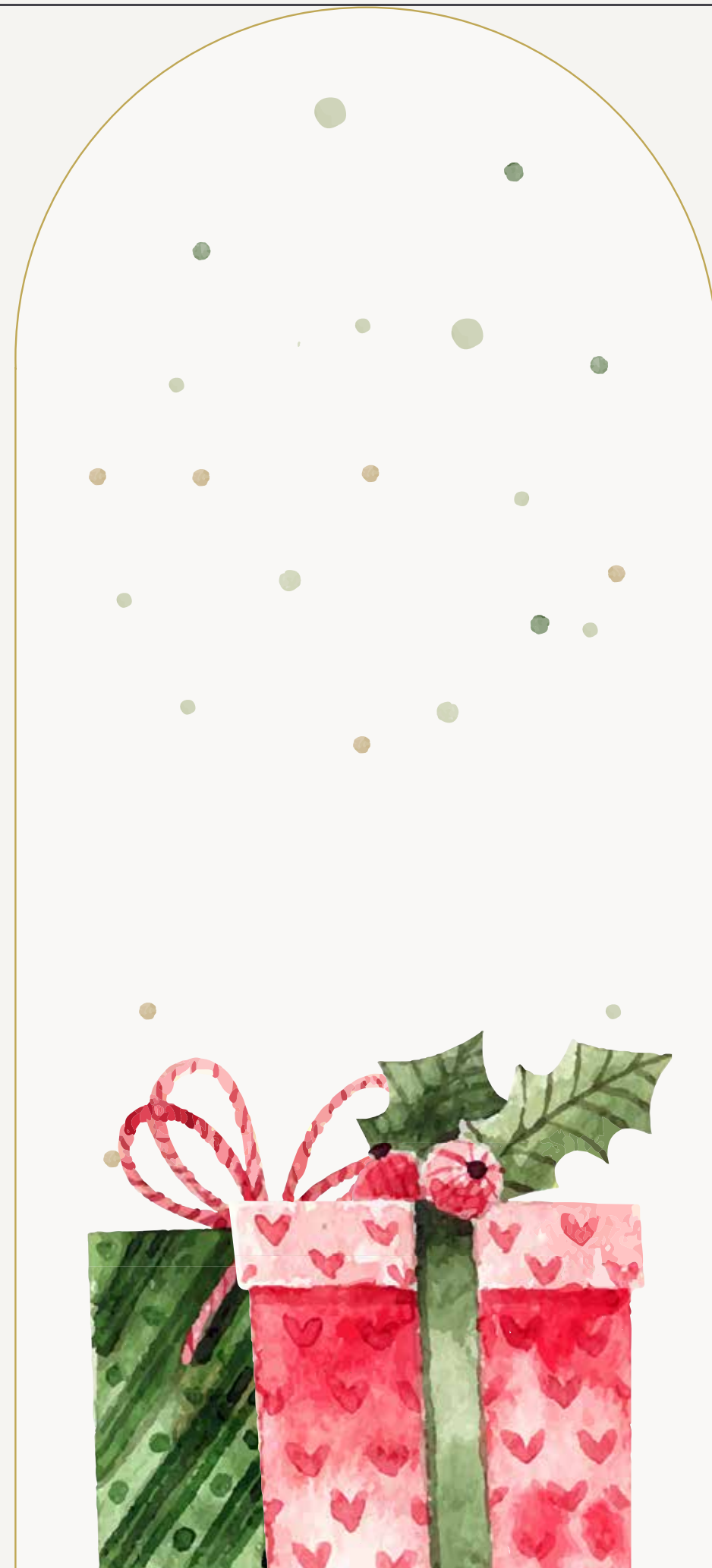
Capón relleno de fruta seca, foie a la plancha y el jugo de sus alitas

## POSTRE

*Panettone* a la brasa con sabayón al Moscato

## PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas



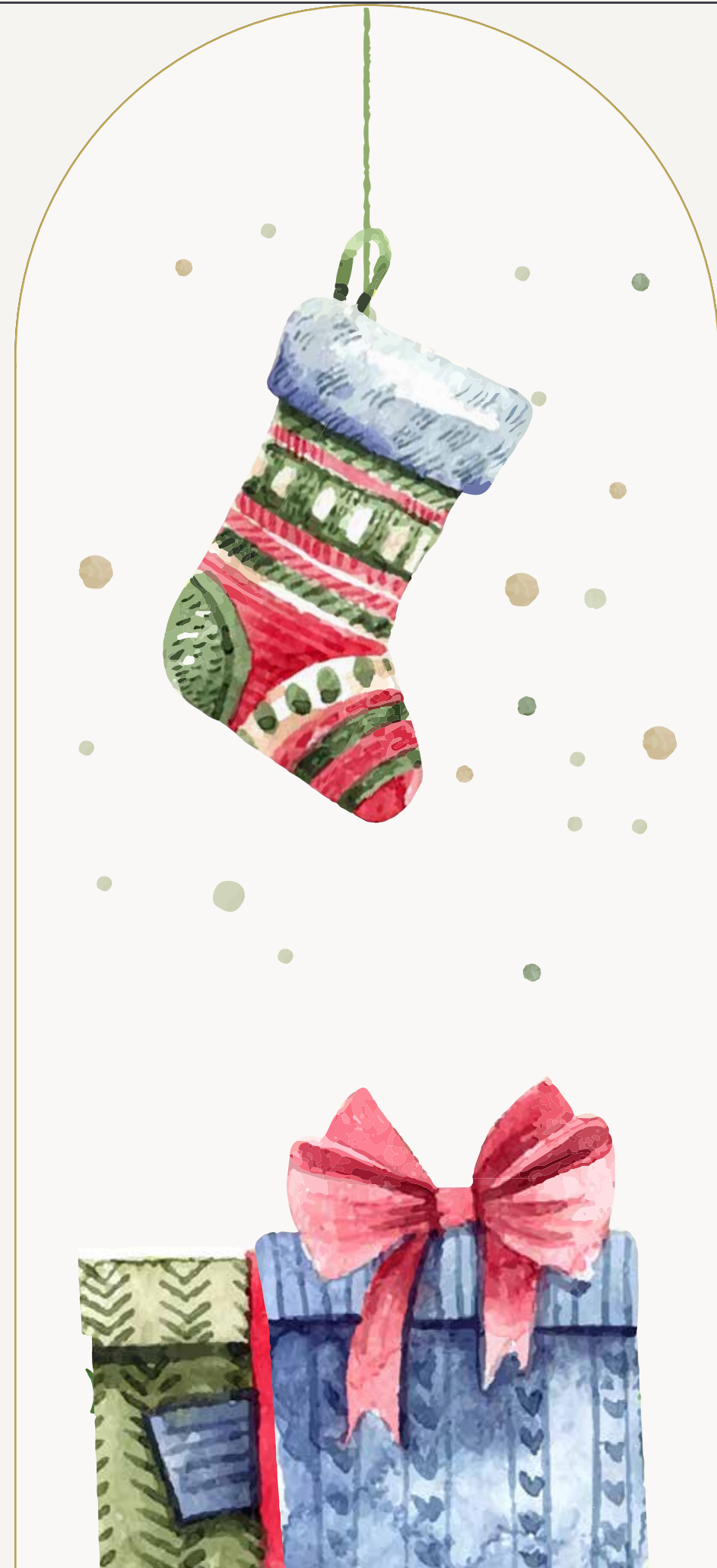
95,00 €

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

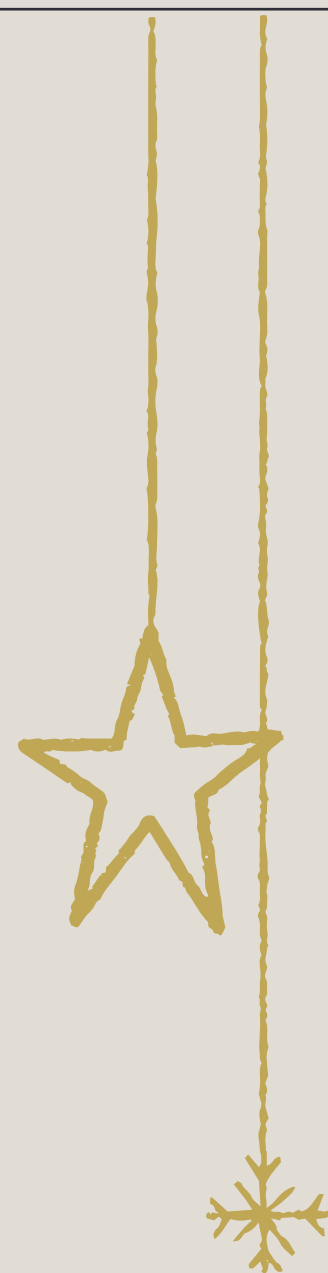
## PETIT FOURS

Degustación de delicias navideñas

31

# FIN DE AÑO

**SERRAS**  
BARCELONA





# 31 FIN DE AÑO

Copa de Champagne Ruinart  
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 Ruinart  
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