



**MENÚS**

*Navidad*

*2021*

**NOVOTEL**

HOTELS & RESORTS

BARCELONA CITY

Reservations:  933262499

# NOCHEBUENA

24 DE DICIEMBRE

**42€/POR PERSONA**



## APERITIVO

Croquetas cremosas de jamón Ibérico



## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con daditos de foie micuit, manzana ácida y vinagreta de frambuesas

o

Canalón de capón y setas de invierno con cremoso de anacardos y chips vegetales

o

Carpaccio de salmón fresco con mini tartar de aguacate y tostaditas de pan de coca

o

Zamburiñas rellenas con frutos del mar y bechamel de leche de coco con jengibre y lima Kéfir



## PRINCIPALES

Solomillo de ternera de Girona con parmentier y jugo de trufa negra

o

Cazuela de pollo de Pagés con gambones y su picada catalana

o

Bacalao gratinado con muselina de Ajetes sobre dulce de tomate del Prat

o

Raviolis crujiente de confit de pato de L'Empordà, cremoso de manzana caramelizada y salsa de naranja sanguina



# NOCHEBUENA

24 DE DICIEMBRE

**42€/POR PERSONA**



## POSTRES

Falso coulant frío de mango y chocolate blanco

o

Cubo de texturas de chocolate con ragout de frutos rojos

o

Taten templado de manzana con salsa toffeé y helado

o

Nuestra tarta de queso casera



## BODEGA

Bodega NOVOTEL especial navidad 2021

Agua mineral y cafés

Dulces navideños



Consulta las opciones de platos para veganos, vegetarianos y celíacos

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno*

# MENÚ INFANTIL NOCHEBUENA

**25€/POR PERSONA**



## ENTRANTES

- Sopa de "Nadal " con galets rellenos de pilota  
o  
Canalones de Carn D'Olla gratinados al parmesano  
o  
Macarrones con boloñesa de ternera de Girona de la "laia"

## PRINCIPALES

- Escalopa ternera de Girona con patatas francesas  
o  
Cazuela de pollo Pagés "estilo peques "  
o  
Merluza fresca empanada fish & chips

## POSTRES

- Cubo de texturas de chocolate con ragout de frutos rojos  
o  
Taten templado de manzana con salsa toffeé y helado  
o  
Copa de helado al gusto

## BODEGA

- Agua mineral y refrescos  
Turrónes y dulces navideños

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno*

# NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE

**42€/POR PERSONA**



## APERITIVO

Croquetas cremosas de jamón Ibérico



## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con daditos de foie micuit, manzana ácida y vinagreta de frambuesas

o

Canalón de capón y setas de invierno con cremoso de anacardos y chips vegetales

o

Carpaccio de salmón fresco con mini tartar de aguacate y tostaditas de pan de coca

o

Zamburiñas rellenas con frutos del mar y bechamel de leche de coco con jengibre y lima Kéfir

o

Escudella de Nadal con galets rellenos de "pilota"



## PRINCIPALES

Solomillo de ternera de Girona con parmentier y jugo de trufa negra

o

Cazuela de pollo de Pagés con gambones y su picada catalana

o

Bacalao gratinado con muselina de Ajetes sobre dulce de tomate del Prat

o

Raviolis crujiente de confit de pato de L'Empordà, cremoso de manzana caramelizada y salsa de naranja sanguina

# NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE

**42€/POR PERSONA**



## POSTRES

Falso coulant frío de mango y chocolate blanco

o

Cubo de texturas de chocolate con ragout de frutos rojos

o

Taten templado de manzana con salsa toffeé y helado

o

Nuestra tarta de queso casera



## BODEGA

Bodega NOVOTEL especial navidad 2021

Agua mineral y cafés

Dulces navideños



Consulta las opciones de platos para veganos, vegetarianos y celíacos

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno*

# MENÚ INFANTIL NAVIDAD

**25€/POR PERSONA**



## ENTRANTES

- Sopa de "Nadal " con galets rellenos de pilota  
o  
Canalones de Carn D'Olla gratinados al parmesano  
o  
Macarrones con boloñesa de ternera de Girona de la "laia"

## PRINCIPALES

- Escalopa ternera de Girona con patatas francesas  
o  
Cazuela de pollo Pagés "estilo peques "  
o  
Merluza fresca empanada fish & chips

## POSTRES

- Cubo de texturas de chocolate con ragout de frutos rojos  
o  
Taten templado de manzana con salsa toffeé y helado  
o  
Copa de helado al gusto

## BODEGA

- Agua mineral y refrescos  
Turrónes y dulces navideños

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno*

# SAN ESTEBAN

26 DE DICIEMBRE

42€/POR PERSONA



## APERITIVO

Croquetas cremosas de jamón Ibérico



## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con daditos de foie micuit, manzana ácida y vinagreta de frambuesas

o

Canalón de capón y setas de invierno con cremoso de anacardos y chips vegetales

o

Carpaccio de salmón fresco con mini tartar de aguacate y tostaditas de pan de coca

o

Zamburiñas rellenas con frutos del mar y bechamel de leche de coco con jengibre y lima Kéfir

o

Los Canalones de Sant Esteban



## PRINCIPALES

Solomillo de ternera de Girona con parmentier y jugo de trufa negra

o

Cazuela de pollo de Pagés con gambones y su picada catalana

o

Bacalao gratinado con muselina de Ajetes sobre dulce de tomate del Prat

o

Raviolis crujiente de confit de pato de L'Empordà, cremoso de manzana caramelizada y salsa de naranja sanguina

# SAN ESTEBAN

26 DE DICIEMBRE

**42€/POR PERSONA**



## POSTRES

Falso coulant frío de mango y chocolate blanco

o

Cubo de texturas de chocolate con ragout de frutos rojos

o

Taten templado de manzana con salsa toffeé y helado

o

Nuestra tarta de queso casera



## BODEGA

Bodega NOVOTEL especial navidad 2021

Agua mineral y cafés

Dulces navideños



Consulta las opciones de platos para veganos, vegetarianos y celíacos

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno*

# MENÚ INFANTIL SAN ESTEBAN

**25€/POR PERSONA**



## ENTRANTES

- Sopa de "Nadal " con galets rellenos de pilota
- o
- Canalones de Carn D'Olla gratinados al parmesano
- o
- Macarrones con boloñesa de ternera de Girona de la "laia"

## PRINCIPALES

- Escalopa ternera de Girona con patatas francesas
- o
- Cazuela de pollo Pagés "estilo peques "
- o
- Merluza fresca empanada fish & chips

## POSTRES

- Cubo de texturas de chocolate con ragout de frutos rojos
- o
- Taten templado de manzana con salsa toffeé y helado
- o
- Copa de helado al gusto

## BODEGA

- Agua mineral y refrescos
- Turrone y dulces navideños

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno*

# FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE

**130€/POR PERSONA**



## **APERITIVO DE BIENVENIDA**

Croquetas de xuleta madurada



## **APERITIVO EN MESA**

Vasito de brandada de bacalao con arropo de tomate

Coca de anguila ahumada



## **ENTRANTE**

Ravioli crujiente de marisco con salsa chili crab



## **DEGUSTACIÓN PESCADO**

Rodaballo fresco al azafrán con cremoso boniato

## **DEGUSTACIÓN CARNE**

Solomillo de ternera de girona con parmentier y jugo de trufa negra



## **POSTRES**

Cacao lover's 2021  
Dulces navideños  
Uvas de la suerte



## **BODEGA**

Bodega selección Novotel  
Carro de licores

DISCOTECA Y BARRA LIBRE

El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno

# MENU INFANTIL FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE

**55€/POR PERSONA**



## ENTRANTES

Sopa de "Nadal " con galets rellenos de pilota

o

Canalones de Carn D'Olla gratinados al parmesano

o

Macarrones con boloñesa de ternera de Girona de la "laia"

## PRINCIPALES

Escalopa ternera de Girona con patatas francesas

o

Cazuela de pollo Pagés "estilo peques "

o

Merluza fresca empanada fish & chips

## POSTRES

Cacao lover's 2021

o

Copa de helado variado

## BODEGA

Agua mineral y refrescos  
Turrone y dulces navideños  
" Sorpresa Dulce "

# MENÚ AÑO NUEVO

PRIMERO DE ENERO

**42€/POR PERSONA**



## APERITIVO

Croquetas cremosas de jamón Ibérico



## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con daditos de foie micuit, manzana ácida y vinagreta de frambuesas

o

Canalón de capón y setas de invierno con cremoso de anacardos y chips vegetales

o

Carpaccio de salmón fresco con mini tartar de aguacate y tostaditas de pan de coca

o

Zamburiñas rellenas con frutos del mar y bechamel de leche de coco con jengibre y lima Kéfir



## PRINCIPALES

Solomillo de ternera de Girona con parmentier y jugo de trufa negra

o

Cazuela de pollo de Pagés con gambones y su picada catalana

o

Bacalao gratinado con muselina de Ajetes sobre dulce de tomate del Prat

o

Raviolis crujiente de confit de pato de L'Empordà, cremoso de manzana caramelizada y salsa de naranja sanguina



# MENÚ AÑO NUEVO

PRIMERO DE ENERO

**42€/POR PERSONA**



## POSTRES

Falso coulant frío de mango y chocolate  
blanco

o

Cubo de texturas de chocolate con ragout  
de frutos rojos

o

Taten templado de manzana con salsa  
toffeé y helado

o

Nuestra tarta de queso casera



## BODEGA

Bodega NOVOTEL especial navidad 2021

Agua mineral y cafés

Dulces navideños



Consulta las opciones de platos para  
veganos, vegetarianos y celíacos

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en  
función a las normativas impuestas por el Gobierno*

# MENÚ INFANTIL AÑO NUEVO

PRIMERO DE ENERO

**25€/POR PERSONA**



---

## ENTRANTES

Sopa de "Nadal " con galets rellenos de pilota

o

Canalones de Carn D'Olla gratinados al parmesano

o

Macarrones con boloñesa de ternera de Girona de la "laia"

---

## PRINCIPALES

Escalopa ternera de Girona con patatas francesas

o

Cazuela de pollo Pagés "estilo peques "

o

Merluza fresca empanada fish & chips

---

## POSTRES

Cubo de texturas de chocolate con ragout de frutos rojos

o

Taten templado de manzana con salsa toffeé y helado

o

Copa de helado al gusto

---

## BODEGA

Agua mineral y refrescos

Turrone y dulces navideños

*El hotel se reserva el derecho a modificar la oferta en función a las normativas impuestas por el Gobierno*