



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
- Turrone 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
- Turrone 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
Turróns 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