

**Time to
celebrate!**



NOVOTEU



Compartir el momento es el mejor de los regalos...

... y por eso te presentamos una selección de menús pensados e ideados por nuestro equipo con mucho mimo para que celebres estas fiestas con tus compañeros, amigos y familiares.

Esperamos de todo corazón que sigas viviendo, disfrutando, compartiendo y creando buenos momentos para el recuerdo con todos aquellos que te rodean.

Tu equipo Novotel



Menú

Navidad

Aperitivo:

Nuestras croquetas cremosas de queso de La Garrotxa

Entrantes:

Timbal de aguacate y mango con gambones confitados y vinagreta de Kalamansi
Canelón de "Carn d'Olla" con butifarra negra de Olot y crema de micuit de foie
Flor de alcachofa confitada con crema Idiazábal y jamón de pato
Coca de sardinas asadas con dulce de tomate , germinados y aceite de oliva virgen
Sopa "Escudella de Nadal" con galets rellenos de "pilota"

Principales:

Presas Ibérica confitada con aromáticos, cremoso de boniato trufado y jugo de boletus
"Suquet" tradicional de merluza de Palangre con almejas
Pulpo Gallego braseado con mortero de patata y ajada Gallega con filamentos
Tourné de pollo de "Pagès" relleno con salsita de foie y salteado Navideño

Postres:

Las texturas de chocolate 3.0
Nuestro tronquito Navideño
El pastisset Català
Flor de yuzu y mandarina

Bodega NOVOTEL Especial Navidad
Agua Mineral y Cafés
Dulces Navideños

46 €

#TimeToCelebrate #MyTimeMyNovotel



Menú

San Esteban

Aperitivo:

Nuestras croquetas cremosas de queso de La Garrotxa

Entrantes:

Timbal de aguacate y mango con gambones confitados y vinagreta de Kalamansi
Canelón de "Carn d'Olla" con butifarra negra de Olot y crema de micuit de foie
Flor de alcachofa confitada con crema Idiazábal y jamón de pato
Coca de sardinas asadas con dulce de tomate , germinados y aceite de oliva virgen
Los tradicionales canelones de San Esteban

Principales:

Presa Ibérica confitada con aromáticos, cremoso de boniato trufado y jugo de boletus
"Suquet" tradicional de merluza de Palangre con almejas
Pulpo Gallego braseado con mortero de patata y ajada Gallega con filamentos
Tournedó de pollo de "Pagès" relleno con salsita de foie y salteado Navideño

Postres:

Las texturas de chocolate 3.0
Nuestro tronquito Navideño
El pastisset Català
Flor de yuzu y mandarina

Bodega NOVOTEL Especial Navidad
Agua Mineral y Cafés
Dulces Navideños

46 €

#TimeToCelebrate #MyTimeMyNovotel



Menú

Año nuevo

Aperitivo:

Nuestras croquetas cremosas de queso de La Garrotxa

Entrantes:

Timbal de aguacate y mango con gambones confitados y vinagreta de Kalamansi
Canelón de "Carn d'Olla" con butifarra negra de Olot y crema de micuit de foie
Flor de alcachofa confitada con crema Idiazábal y jamón de pato
Coca de sardinas asadas con dulce de tomate , germinados y aceite de oliva virgen

Principales:

Presa Ibérica confitada con aromáticos, cremoso de boniato trufado y jugo de boletus
"Suquet" tradicional de merluza de Palangre con almejas
Pulpo Gallego braseado con mortero de patata y ajada Gallega con filamentos
Tourné de pollo de "Pagès" relleno con salsita de foie y salteado Navideño

Postres:

Las texturas de chocolate 3.0
Nuestro tronquito Navideño
El pastisset Català
Flor de yuzu y mandarina

Bodega NOVOTEL Especial Navidad
Agua Mineral y Cafés
Dulces Navideños

46 €

#TimeToCelebrate #MyTimeMyNovotel



Menú

Navidad, San Esteban, Año nuevo Infantil hasta 10 años

Entrantes:

Sopa "Escudella de Nadal" con galets rellenos de "pilota"
Canelones de "carn d'Olla" gratinados al Parmesano
Macarrones con Boloñesa de ternera de Girona de la "iaia"

Principales:

Escalopa de ternera de Girona con patatas francesas
"Suquet" tradicional de merluza de palangre con almejas "estilo peques"
Presa Ibérica confitada con aromáticos al "estilo peques"

Postre:

Nuestro tronquito Navideño
El pastisset Català
Copa de helado variado con chocolate caliente

Agua Mineral y Refrescos

Turrones y Dulces Navideños

28 €



Menú

Fin de año (incluye discoteca y barra libre hasta las 2h)

Aperitivo de bienvenida :
Nuestras croquetas cremosas de queso de la Garrotxa

Aperitivo en mesa :
Codorniz salvaje caramelizada con miel y soja
Tataki de atún con abanico de mango y aderezo de Yuzú

Entrante :
Canelón de frutos del mar con txangurro y crema de erizos de mar

Degustación de pescado :
Lubina fresca con espuma suave de ajo y espinacas fritas

Degustación de carne :
Lingote de corderito lechal al estilo señorito

Postre :
Cacao Lover's 2022
Dulces Navideños

Uvas de la Suerte

Bodega Selección Novotel

Carro de Licores

130€

#TimeToCelebrate #MyTimeMyNovotel



Menú

Fin de año

Infantil hasta 10 años

Entrantes:

Sopa "Escudella de Nadal" con galets rellenos de "pilota"
Canelones de "carn d'Olla" gratinados al Parmesano
Macarrones con boloñesa de ternera de Girona de la "iaia"

Principales:

Cabrito rebozado con patatitas francesas
Fish & chips de rape fresco
Lingote de corderito lechal "al estilo peques"

Postre:

Copa de helado variado con chocolate caliente

Agua Mineral y Refrescos

Turrone y Dulces Navideños

Sorpresa dulce

55 €

¡Os esperamos!

Haz tu reserva

Novotel Barcelona City
Avda Diagonal, 201 · 93 326 24 95 ·
h5560@accor.com



NOVOTEL