



La fête

by L. MERIDIEN

CENA NOCHEBUENA

SOPAR DE LA NIT DE NADAL

CHRISTMAS EVE DINNER

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

ALMUERZO DE NAVIDAD

DINAR DE NADAL

CHRISTMAS DAY LUNCH

DÉJEUNER DE NOËL

ALMUERZO DE SAN ESTEBAN

DINAR DE SANT ESTEVE

BOXING DAY LUNCH

DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE

MENÚ INFANTIL FESTIVOS

MENÚ INFANTIL FESTIUS

CHILDREN'S HOLIDAY MENU

MENU ENFANT DE FÊTES

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY

NEW YEARS EVE GALA DINNER

DÎNER DE GALA DE FIN D'ANNÉE

MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO

MENÚ INFANTIL DE LA NIT DE CAP D'ANY

CHILDREN'S NEW YEARS EVE MENU

MENU ENFANT DE FIN D'ANNÉE

FIESTA CON COTILLÓN / BIENVENIDA 2020

FESTA AMB COTILLÓ / BENVINGUDA 2020

NEW YEARS EVE PARTY / WELCOME 2020

FÊTE DE LA NOUVELLE ANNÉE / BIENVENUE À 2020

ALMUERZO DE AÑO NUEVO

DINAR D'ANY NOU

NEW YEAR'S DAY LUNCH

DÉJEUNER DE NOUVEL AN



CENA NOCHEBUENA

SOPAR DE LA NIT DE NADAL CHRISTMAS EVE DINNER DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

69€*

APERITIVO | APERITIU | APPETISER | AMUSE-BOUCHE

Langostinos en escabeche con frambuesa

Llagostins en escabetx amb gerds

Marinated king prawns with raspberry

Crevettes en escabèche accompagnées de framboises

Taquitos de bacalao con gelatina de tomate, romesco y puré de olivas negras

Dauets de bacallà amb gelatina de tomàquet, romesco i puré d'olives negres

Cod cubes with tomato jelly, romesco sauce and black olive tapenade

Morceaux de morue accompagnés d'une gelée de tomates, de sauce romesco et d'une purée d'olives noires

Crema de calabaza, naranja y aceite de vainilla

Crema de carbassa, taronja i oli de vainilla

Cream of pumpkin, orange and vanilla oil

Crème de courge, orange et huile de vanille

Taco de papada de cerdo sobre *trinxat*

Taco de cansalada del coll sobre *trinxat*

Pork dewlap taco on Catalan-style bubble & squeak

Taco de joue de porc accompagné de *trinxat*

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | STARTER | ENTRÉE

Bonito del Norte soasado con gelatina de tomate y cardamomo,

sobre tartar de papaya, mango y aguacate

Bonítol del nord brasejat amb gelatina de tomàquet i cardamom sobre tàrtar de papaia, mango i alvocat

Seared tuna with tomato and cardamom jelly and papaya, mango and avocado tartare

Thon blanc légèrement grillé accompagné d'une gelée de tomate et cardamome et d'un tartare papaye-mangue-avocat

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Solomillo de Buey con crema de foie, patatas "jacket potatoes"

con mantequilla de trufa y salteado de setas

Filet de bou amb crema de foie, patates "jacket potatoes" amb mantega de trufa i bolets saltats

Ox steak, foie gras cream, jacket potatoes, truffle butter and sautéed mushrooms

Faux-filet de bœuf accompagné d'une crème de foie gras et de <<jacket potatoes>> pommes de terre au four agrémentées d'un beurre de truffe et d'une poêlée de champignons

POSTRE | POSTRE | DESSERT | DESSERT

Mousse de chocolate

Mousse de xocolata

Chocolate mousse

Mousse au chocolat

Café Illy con turrone y barquillos

Cafè Illy amb neules i torrons

Illy coffee with nougats and wafers

Café Illy avec turrone et cigares russes

BEBIDAS | BEGUES | DRINKS | BOISSONS

Viña Calera D.O. Rueda

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia

*IVA incluído IVA inclòs VAT included TVA comprise

ALMUERZO DE NAVIDAD

DINAR DE NADAL

CHRISTMAS DAY LUNCH

DÉJEUNER DE NOËL

54€*

APERITIVO | APERITIU | APPETISER | AMUSE-BOUCHE

Tataki de salmón con puré de berenjena asada y tahina

Tataki de salmó amb puré d'albergínia rostida i tahina

Salmon tataki with roasted aubergine and tahini

Tataki de saumon accompagné d'une purée d'aubergines grillées et de tahini

Bolsitas de pasta *wonton* rellenas con confit de pato y crema de oporto

Saquets de pasta *wonton* farcits de confit d'ànec i crema de porto

Duck confit *wontons* and Port wine cream

Raviolis chinois *wonton* fourrés au confit de canard et à la crème de porto

Brocheta de langostino crujiente con pesto de tomate seco

Broqueta de llagostí cruixent amb pesto de tomàquets secs

Crispy king prawns brochette with sun-dried tomato pesto

Brochette de crevettes croustillantes accompagnées de pistou aux tomates séchées

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | STARTER | ENTRÉE

Tradicional *Escudella con Galets y Pilota*

Escudella tradicional amb galets i pilota

Traditional Catalan *galet* shell pasta and *pilota* meatball stew

Escudella (pot-au-feu catalan) traditionnel agrémenté de *Galets* (pâtes farcies à la viande) et de *Pilota* (boulette de viande)

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Capón a la catalana con puré de manzanas

Capó a la catalana amb puré de poma

Catalan-style capon chicken with apple sauce

Chapon à la catalane accompagné d'une purée de pommes

POSTRE | POSTRE | DESSERT | DESSERT

Tierno de pistacho con mousse de chocolate, coulis de mango y fruta de la pasión y helado de nata

Tendre de festucs amb mousse de xocolata, coulis de mango i fruita de la passió i gelat de nata

Pistachio sponge with chocolate mousse, mango-passion fruit sauce and cream ice cream

Biscuit fin à la pistache, accompagné d'une mousse au chocolat, d'un coulis mangue-passion et d'une glace à la fleur de lait

Café Illy con turrones y barquillos

Cafè Illy amb neules i torróns

Illy coffee with nougats and wafers

Café Illy avec turrón et cigares russes

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS | BOISSONS

Viña Calera D.O. Rueda

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

ALMUERZO DE SAN ESTEBAN

DINAR DE SANT ESTEVE

BOXING DAY LUNCH

DÉJEUNER DE LA SAINT-ÉTIENNE

49€*

APERITIVO | APERITIU | APPETISER | AMUSE-BOUCHE

Brandada de bacalao con gelatina de pimiento del piquillo y olivas de Kalamata

Brandada de bacallà amb gelatina de pebrot del piquillo i olives de Kalamata

Cod brandade with piquillo pepper jelly and Kalamata olives

Brandade de morue avec gélatine de poivrons de piquillo et olives de Kalamata

Tostada de pan de especias con mousse de foie y frutos rojos

Torrada de pa d'espècies amb mousse de foie i fruits vermells

Spiced bread toast with foie gras mousse and red berries

Pain d'épices grillé accompagné d'une mousse de foie gras et de fruits rouges

Nuestras croquetas de rabo de toro

Les nostres croquetes de cua de toro

Our oxtail croquettes

Nos croquettes de queue de taureau

PRIMER PLATO | PRIMER PLAT | STARTER | ENTRÉE

Canelón de San Esteban, bechamel con trufa rallada y jugo de carne

Caneló de Sant Esteve, beixamel amb tòfona ratllada i suc de carn

Boxing Day cannelloni, grated truffle béchamel sauce and meat jus

Cannelloni de la Saint-Étienne, béchamel à la truffe râpée et jus de viande

SEGUNDO PLATO | SEGON PLAT | MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Lingote de espadilla de cordero laqueada con miel de romero

Lingot d'espàtlla de xai amb cobertura cruixent de mel de romer

Lamb shoulder ingot glazed with rosemary honey

Lingot d'épaule d'agneau laquée au miel de romarin

POSTRE | POSTRE | DESSERT | DESSERT

Biscuit de naranja con helado de chocolate, crema inglesa y pistachos

Bescuit de taronja amb gelat de xocolata, crema anglesa i festucs

Orange sponge with chocolate ice cream, custard and pistachios

Biscuit à l'orange accompagné d'une glace au chocolat, de crème anglaise et de pistaches

Café Illy con turrone y barquillos

Cafè Illy amb neules i torrons

Illy coffee with nougats and wafers

Café Illy avec turrone et cigares russes

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS | BOISSONS

Viña Calera D.O. Rueda

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

MENÚ INFANTIL FESTIVOS

MENÚ INFANTIL FESTIUS

CHILDREN'S HOLIDAY MENU

MENU ENFANT DE FÊTES

30€*

PLATOS PRINCIPALES | PLATS PRINCIPALS | MAIN COURSES | PLATS PRINCIPALS

Croquetas de pollo caseras

Croquetes de pollastre casolanes

Home-made chicken croquettes

Croquettes de poulet maison

Jamón con pan con tomate

Pernil amb pa amb tomàquet

Ham with bread with fresh tomato

Jambon avec pain frotté à la tomate

Escalopines de solomillo de ternera

Escalopins de relom de vedella

Veal fillet escalopes

Escalopes de veau

POSTRES | POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Natillas con melindros

Natilles amb melindros

Natilla custard with sponge fingers

Crème dessert et boudoirs

Variedad de helados

Varietat de gelats

Selection of ice creams

Choix de glaces

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS | BOISSONS

Agua y Refrescos

Aigua i Refrescs

Water and Soft Drinks

Eaux et Sodas

Menú infantil de 04 a 12 años

Menú infantil de 04 a 12 anys

Children's menu 04 to 12 years old

Menu d'enfants de 04 à 12 ans

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO
SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY
NEW YEARS EVE GALA DINNER
DÎNER DE GALA DE FIN D'ANNÉE

169€*

APERITIVO | APERITIU | APPETISER | AMUSE-BOUCHE

Gyoza de rabo de toro con salsa ponzu

Gyoza de cua de toro amb salsa ponzu

Oxtail gyoza with ponzu sauce

Gyoza de queue de taureau accompagné de sauce ponzu

Carabinero soasado, envuelto en panceta y coral cítrico

Gambot ensajornat embolicat en cansalada i corall cítric

Seared Carabinero prawn wrapped in pancetta and citrus coral

Gambon écarlate sauté enveloppé dans de la poitrine, accompagné de ses oeufs

Vieira con algas y manjar de limón

Vieira amb algues i delícia de llimona

Scallop with seaweed and lemon curd

Coquilles Saint-Jacques servies avec des algues et une crème au citron

PRIMEROS PLATOS | PRIMERS PLATS | STARTERS | ENTRÉES

Bogavante con bearnesa de fruta de la pasión y ensaladita de patata Ratte con trufa y huevas de tobiko

Llamàntol amb bearnesa de fruita de la passió i amanida de patata Ratte amb trufa i tobiko

Lobster with passion fruit-infused Bearnaise sauce and Ratte potato salad with truffle and tobiko fish roe

Homard accompagné de sauce béarnaise au fruit de la passion, d'une salade de pommes de terre

rattes à la truffe et d'œufs de tobiko

Ensalada de hojas de estación con verduritas asadas, setas de temporada, rosbif de magret de pato, jamón de pato y foie mi-cuit

Amanida de fulles de temporada amb verduretes rostides, bolets de temporada, rosbif de magret d'ànec, pernil d'ànec i foie mi-cuit

Seasonal green salad with roasted baby vegetables, mushrooms, slices of roast duck breast, duck "ham" and *mi-cuit foie gras*

Salade de pousses de saison accompagnées de légumes rôtis, de champignons de saison, de magret de canard, de tranches de magret de canard séché et de foie gras mi-cuit

SEGUNDOS PLATOS | SEGONS PLATS | MAIN COURSES | PLATS PRINCIPALS

Crema de gambas sobre tacos de Rape, gallo de San Pedro y Navajas

Crema de gambes sobre daus de rap, gall de Sant Pere i navalles

Prawn cream on cubes of monkfish, John dory and razor-clams

Crème de crevettes accompagnée de queue de lotte, de Saint-Pierre et de couteaux

Cabrito a baja temperatura con cremoso de chirivías y castañas y espuma de trompetas de la muerte

Cabrit a baixa temperatura amb cremós de xirivia i castanyes i escuma de trompetes de la mort

Slow-cooked kid with parsnip and chestnut cream and foam of black chanterelle mushrooms

Chevreau cuit à basse température accompagné d'une crème de panais et de marrons et d'une mousse de trompettes de la mort

PRE-POSTRE | PRE-POSTRE | PRE-DESSERT | PRÉ-DESSERT

Refrescante de lima y manzana

Refrescant de llimona i poma

Refreshing lime and apple sorbet

Sorbet crémeux au citron vert et à la pomme

POSTRE | POSTRE | DESSERT | DESSERT

Trío de chocolate y frambuesas con helado de leche de almendras

Trio de xocolata i gerds amb gelat de llet d'ametlles

Chocolate and raspberry trio with almond milk ice cream

Trio de chocolats et framboises accompagné de glace au lait d'amandes

Café Illy con turrones y barquillos

Cafè Illy amb turrons i neules

Illy coffee with nougats and wafers

Café Illy avec turrón et cigares russes

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS | BOISSONS

Marqués de Riscal Rueda Verdejo

Marqués de Riscal Reserva Rioja

De Castellane Brut Champagne

Etiqueta: Hombres traje, mujeres vestido de cóctel | Etiqueta: Homes vestit i dones vestit de còctel |

Dress code: men lounge suit, women cocktail dress | Code Vestimentaire: Hommes Costume Cravate, Femmes Robe de Cocktail/Formelle

Fiesta con Cotillon incluido | Festa amb Cotilló inclòs |

Includes New Year's Eve Party and bag of favours | Fête de Fin d'Année et coffret de cotillons inclus

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO

MENÚ INFANTIL DE LA NIT DE CAP D'ANY

CHILDREN'S NEW YEARS EVE MENU

MENU ENFANT DE FIN D'ANNÉE

49€*

PRIMEROS PLATOS | PRIMERS PLATS | STARTERS | ENTRÉES

Croquetas de pollo caseras

Croquetes de pollastre casolanes

Home-made chicken croquettes

Croquettes de poulet maison

Mini Pizza de jamón

Mini pizza de pernil

Mini ham Pizza

Mini Pizza au jambon

Patatitas bravas no bravas

Patatetes braves no braves

Not-so-bravas baby patatas bravas

Petites patatas bravas peu épicées

SEGUNDOS PLATOS | SEGONS PLATS | MAIN COURSES | PLATS PRINCIPALS

Escalopines de solomillo de ternera

Escalopins de rellom de vedella

Veal fillet escalopes

Escalopes de veau

Nuggets rellenos de jamón y queso

Nuggets farcits de pernil i formatge

Nuggets filled with ham and cheese

Nuggets fourrés au jambon et au fromage

POSTRES | POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Natillas con melindros

Natilles amb melindros

Natilla custard with sponge fingers

Crème dessert et boudoirs

Variedad de helados

Varietat de gelats

Selection of ice creams

Choix de glaces

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS | BOISSONS

Agua y Refrescos

Aigua i Refrescs

Water and Soft Drinks

Eaux et Sodas

Menú infantil de 04 a 12 años

Menú infantil de 04 a 12 anys

Children's menu 04 to 12 years old

Menu d'enfants de 04 à 12 ans

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

FIESTA CON COTILLÓN / BIENVENIDA 2020

FESTA AMB COTILLÓ / BENVINGUDA 2020

NEW YEARS EVE PARTY / WELCOME 2020

FÊTE DE LA NOUVELLE ANNÉE / BIENVENUE À 2020

50€*

23:00-03:00

DJ

Bolsa Cotillón

01 Consumición**

(agua, refrescos, vinos y cavas de la casa y combinados
y/o cócteles con licores de la casa)

Churros con chocolate a las 02:00

23:00-03:00

DJ

Bossa Cotilló

01 Consumició**

(aigua, refrescos, vins i caves de la casa, combinats i
còctels amb licors de la casa)

Xocolata amb xurros a les 02:00

23:00-03:00

DJ

Party favours

01 Drink ticket**

(water, soft drinks, house wines and cava, long drinks
and cocktails with house spirits)

Churros with hot chocolate at 02:00

23:00-03:00

DJ

Coffret de cotillons

01 Ticket de Boisson**

(Eau, Rafrâichissements, Vins et Cava de la maison,
Cocktails avec des liqueurs de la maison)

Churros au chocolat à 02:00

*IVA incluido IVA inclòs VAT included TVA comprise

**02 Consumiciones si se reserva también la cena de fin de año

02 Consumicions si es reserva també el sopar de cap d'any

02 Drink tickets if New Years Gala dinner is also booked

02 Tickets de boisson si le dîner de gala de fin d'année est aussi réservé

ALMUERZO DE AÑO NUEVO

DINAR D'ANY NOU

NEW YEAR'S DAY LUNCH

DÉJEUNER DE NOUVEL AN

49€*

APERITIVO | APERITIU | APPETISER | AMUSE-BOUCHE

Crema de tupinambur y chirivía con vieira a la plancha y huevos de mújol

Crema de nyàmeres i xirivía amb vieires a la planxa i ous de llissa

Cream of Jerusalem artichoke and parsnip with grilled scallop and mullet roe

Crème de topinambour et panais accompagnée de coquilles Saint-Jacques à la plancha et d'œufs de mullet

PRIMERS A ESCOGER | PRIMERS A ESCOLLIR | CHOICE OF STARTERS | ENTRÉES AU CHOIX

Nuestra versión del Trinxat de la Cerdanya con papada de cerdo,

huevo a baja temperatura y salteado de setas

La nostra versió del trinxat de la Cerdanya amb cansalada del coll, ou a baixa temperatura i bolets saltats

Our take on Catalan-style bubble & squeak with pork dewlap, slow-cooked egg and sautéed mushrooms

Notre version du trinxat de Cerdagne accompagné de joue de porc, d'œufs cuits à

basse température et d'une poêlée de champignons

Crema de langostinos con ceps a la plancha, caviar de berenjena asada y alcachofas

Crema de llagostins amb ceps a la planxa, caviar d'albergínia rostida i carxofes

King prawn cream with grilled porcini mushrooms, roasted aubergine caviar and artichokes

Crème de crevettes accompagnées de cèpes à la plancha, de caviar d'aubergines grillées et d'artichauts

SEGUNDOS A ESCOGER | SEGONS A ESCOLLIR | CHOICE OF MAIN COURSE | PLATS AU CHOIX

Solomillo de buey con salsa de foie trufada y puré al estilo Robuchon

Filet de bou amb salsa de foie trufada i puré a l'estil de Robuchon

Ox steak with foie gras and truffle sauce and "Robuchon" potato purée

Faux-filet de bœuf accompagné d'une sauce au foie gras et aux truffes et d'une « purée Robuchon »

Boullabesa de marisco con rape y corvina a la plancha

Bullabessa de marisc amb rap i corbina a la planxa

Seafood bouillabaisse with grilled monkfish and sea bass

Bouillabaisse aux fruits de mer accompagnée de lotte et de courbine à la plancha

POSTRE A ESCOGER | POSTRE A ESCOLLIR | CHOICE OF DESSERT | DESSERT AU CHOIX

Mousse de mascarpone con fresas, helado de yogur y galleta de limón

Mousse de mascarpone amb maduixes, gelat de iogurt i galeta de llimona

Mascarpone mousse with strawberries, yoghurt ice cream and lemon biscuit

Mousse de mascarpone accompagnée de fraises, de glace au yaourt et de biscuits au citron

Financier de chocolate y frambuesa con cremoso de vainilla y helado de caramelo

Financier de xocolata i gerds amb cremós de vainilla i gelat de caramel

Chocolate-raspberry financier with vanilla cream and toffee ice cream

Financier chocolat-framboise accompagné d'une crème à la vanille et de glace au caramel

Café Illy con turrones y barquillos

Cafè Illy amb neules i torróns

Illy coffee with nougats and wafers

Café Illy avec turrón et cigares russes

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS | BOISSONS

Viña Calera D.O. Rueda

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia

*IVA incluído IVA inclòs VAT included TVA comprise



LE MERIDIEN

BARCELONA

Ramblas, 111

lemeridienbarcelona.com

concierge.barcelona@lemeridien.com

+34 93 318 62 00