



Family Christmas Menus 2023



Christmas Eve

Sunday 24 December 2023

STARTERS

Home marinated salmon with citrus fruits and home made toasts

Parmesan puff pastry with smoked escalivada and Cantabrian anchovies

Board with a selection of the best catalan cheeses

Our creamy croquettes with iberian ham

Salad of quail loliipops with honey and soy, creamy mascarpone and pistachios

Zucchini ravioli with ricotta with refreshing tomato from El Prat and pine nuts

MAIN COURSES

Grilled shrimps from the coast

Chicken cannelloni with foie gras and truffled cream

Iberian pork tenderloin with sweet potato cream and sichuan pepper sauce

Oven-roasted fresh gilthead bream

Beef mellow with glazed spring onions and truffled sauce

Homemade Christmas empanadas with sea fruits

DESSERTS

Christmas Logs

Homemade creamy cheesecake with crumble and berries

Homemade brownie with coconut milk ice cream dipped in chocolate

Assortment of Christmas sweets

Traditional "Agramunt" nougat

Fresh fruit fan

50€ incl. VAT

Water, soft drinks and Novotel winery included

NOVOTEL
BARCELONA CITY

Christmas Eve

Sunday 24 December 2023

CHILDREN'S CORNER

Homemade cannelloni with parmesan au gratin

Chicken fingers

Girona veal escalopes

Vic sausages

French frites

Parmentier with butter

Candy bar

30€ incl. VAT

Children

Water and soft drinks included

SCHEDULE

From 7.30pm to 10.30pm



Christmas Menus Families

25 and 26 December for lunch

APERITIF

Our creamy chistorra sausage croquettes

STARTERS

Quail lollipop salad with honey and soy and creamy mascarpone and pistachios

Courgette ravioli with ricotta with refreshing tomato from El Prat and pine nuts

Puff pastry with tomato jam, escalibada and Escala anchovies

Free-range chicken cannelloni with foie gras and truffle cream

MAIN COURSES

Iberian pork tenderloin with sweet potato cream and Sichuan pepper sauce

Fresh turbot with saffron "rostit de peix".

Fresh salmon tataki with homemade guacamole duo

Mellow veal from Girona with parmentier and truffled sauce

DESSERTS

Homemade creamy cheesecake with crumble and berries

Homemade brownie with coconut milk ice-cream dipped in chocolate

Our fake blackberry coulant with white chocolate

Our little Christmas log

Nougats and Christmas delicacies

Our best selection of wines and cava of the region

50€ incl. VAT

Water, soft drinks and Novotel winery included

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Christmas Menu

Children

25 and 26 December for lunch

Children up to 10 years old

STARTERS

Christmas soup with galets stuffed with "pilota"

Carn d'olla canelloni au parmesan au grati

Macarroni with veal bolognese from Girona by
"la iaia"

MAIN COURSES

Kid in batter with chips

Traditional roast sea bass with baked potatoes
especial for the kids

Veal escalope from Girona with French fries

SOMETHING SWEET

"Sweet surprise"

30€ incl. VAT

Water and soft drinks included



Christmas Menu

Tradition suggestions

CHRISTMAS LUNCH

25th of December lunch

Christmas soup with galets stuffed with "pilota"
(a type of potato)

"SANT ESTEVE" LUNCH

26th of Diciembre lunch

"Sant Esteve" cannelloni

VEGAN OPTIONS

Christmas Vegetable Lasagna with Macadamia
Cream

Quinoa tartar timbale with pomegranate and
winter vinaigrette

White risotto with pumpkin yolks

Low Temperature Daikon Scallops with Parsnip
Cream and Sea Platter

Fresh basil panacotta and Sicilian mandarin
mandarin gelée

Vegan chocolate coulant



New Year's Eve

31st of December for dinner

WELCOME APERITIF

Mini prawn croquettes

APERITIF AT THE TABLE

Pani puri with veal steak tartar from Girona
Iberian Ham from the Pedroches Valley
Scallop and Iberian prey ravioli with aji panca
chili sauce

STARTER

Fresh sea bass with courgette bundle, ricotta
with refreshing tomato from El Prat and pine
nuts

MAIN COURSE

Our version of Rossini sirloin steak

DESSERT

Cacao lovers 2024

Nougats and Christmas delicacies

Our best selection of wines

Cava of the region

Liqueur tasting

DJ & open bar

135 incl. VAT

Until 2:00h

NOVOTEL
BARCELONA CITY



New Year's Eve

Children

31st of December for dinner

STARTERS

Christmas soup with galets stuffed with "pilota"
Carn d'olla cannelloni au parmesan au gratin
Macaroni and with beef bolognese from
Girona by "La Iaia".

MAIN COURSE

Kid in batter with french fries
Fresh sea bass "special for kids"
Our beef tenderloin "special for kids"

DESSERT

Cacao lovers 2024
Or
Cup of assorted ice cream with hot chocolate

Nougats and Christmas delicacies
Mineral water and soft drinks
"Sweet surprise".

65 incl. VAT

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Christmas Menus Families

Brunch

1st of January

Eggs benedict with avocado, bacon and hollandaise sauce

Traditional onion soup

Quiche Lorraine with escalibada and goat cheese

Regional cured meats from the region

Catalan artisan heese board

Station of home marinated salmon with citrus fruits with toasts of pa de coca

Healthy corner with vegetables km0

Fresh tuna tataki with home-made guacamole duo

Crepes stuffed with duck confit with "Cumberland" sauce

Free range chicken canelloni with foie and truffled cream

Veal Tenderloin with parmentier

Our selected pastry corner

Artisan cakes and sweets

Assortment of Christmas sweets

Traditional Agramunt nougats

Assortment of fresh fruits

Children's specialties for the little ones

Candy bar

55€ incl. VAT for adults

30€ incl. VAT for kids up to 12 years old

Water and soft drinks included



Christmas Menus Families

Menu Magic Kings

6th January

Cream of truffled potato cream with egg eco poche and crispy ham

Vegetable timbale with gratin goat cheese and cream of mushroom cream

Our caesar salad

Sautéed gnocchi with fresh spinach and pesto sauce

Free range chicken with vegetables from el prat and teriyaki sauce

Pork secreto with "estragon" sauce and trinxat amb rosta

Crispy vegan gyozas with sweet chili sauce

Fresh hake with galician garlic and roasted sweet potato cream sauce

Fresh fruit salad with sorbet

Nut brownie with warm chocolate and vanilla ice cream

Homemade caramel cheese custard with pistachio cream

Ask for our cakes of the day

Coffee and tea

Roscón de reyes with a glass of cava

39€ incl. VAT

Water, soft drinks and Novotel winery included

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Christmas Menu

Reservations

To make a reservation, please contact us
at h5560-sb@accor.com.

On December 25 and 26 there will be 2
lunch shifts, at 12:30 pm and 2:30 pm.

Reservations must be paid in advance

50% must be paid at the time of confirmation
and the remaining 50% at the latest 1 day before.



NOVOTEL
BARCELONA CITY



Menus de Noël en famille 2023



Veille de Noël

Dimanche 24 décembre 2023

ENTRÉES

Saumon mariné avec agrumes et toasts maison

Feuilleté au parmesan avec escalivada fumée et anchois cantabriques

Planche avec une sélection des meilleurs fromages catalans

Nos croquettes de jambon ibérique à la crème

Salade de cailles xupa xups au miel et au soja avec mascarpone crémeux et pistaches

Raviolis de courgettes à la ricotta avec tomate du Prat et pignons de pin

PLATS PRINCIPAUX

Crevettes côtières grillées

Cannelloni de poulet fermier avec foi et crème de truffe

Filet de porc ibérique avec crème de patates douces et sauce au poivre de sichuan

Dorade fraîche rôtie au foir

Moelleux de boeuf aux oignons de printemps glacés et à la sauce aux truffes

Empanadas de Noël maison aux fruits de mer

POSTRES

Bûches de Noël

Gâteau au fromage crémeux maison avec crumble et fruits rouges

Brownie maison avec glace au lait de coco trempée dans le chocolat

Assortiment de friandises de Noël

Nougat traditionnel du "Agramunt"

Éventail de fruits frais

50€ TVA incluse

Eau, boissons rafraîchissantes et caves à vin Novotel incluses

NOVOTEL
BARCELONA CITY

Veille de Noël

Dimanche 24 décembre 2023

COIN DES ENFANTS

Cannelloni maison au parmesan gratiné

Doigt de poulet fermier

Escalopes de veau de Gironne

Sauses du Vic

Pommes de terre frites

Parmentier au beurre

Bar à bonbons

30€ TVA incluse

Enfants

Eau et boissons rafraîchissantes incluses

HORAIRE

De 19h30 à 22h30



Menus de Noël Familles

25 et 26 décembre à midi

APÉRITIF

Nos croquettes crémeuses à la saucisse chistorra

ENTRÉES

Salade de xupa xups de caille au miel et au soja, mascarpone crémeux et pistaches

Raviolis de courgettes à la ricotta avec tomate rafraîchissante d'El Prat et pignons de pin

Pâte feuilletée avec confiture de tomates, escalibada et anchois Escala

Cannelloni de poulet fermier au foie gras et à la crème de truffe

PLATS PRINCIPAUX

Filet de porc ibérique avec crème de patate douce et sauce au poivre de Sichuan

Turbot frais au safran "rostit de peix"

Tataki de saumon frais avec duo de guacamole maison

Moelleux de veau de Gérone avec parmentier et sauce truffée

DESSERTS

Gâteau au fromage crémeux maison avec crumble et baies

Brownie de la maison avec glace au lait de coco trempée dans du chocolat

Notre faux coulant de mûres au chocolat blanc

Notre petite bûche de Noël

Nougats et friandises de Noël

Notre meilleure sélection de vins et de cava de la région

50€ TVA incluse

Eau, boissons rafraîchissantes et caves à vin Novotel incluses

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Menus de Noël

Enfants

25 et 26 décembre à midi

Enfants jusqu'à 10 ans

ENTRÉES

Soupe de Noël aux galets farcis de "pilota"

Carn d'olla cannelloni au parmesan au gratin

Macaronis et bolognaise de veau de Girona par "la laia".

PLATS PRINCIPAUX

Chevreau en pâte à frire avec des frites

Bar rôti traditionnel avec des pommes de terre au four, spécialement pour les enfants

Escalope de veau de Gérone avec frites

QUELQUE CHOSE DE SUCRÉ

"Douce surprise".

30€ TVA incluse

Eau et boissons rafraîchissantes incluses



Menus de Noël

Suggestions de traditions

DÉJEUNER DE NOËL

Midi 25 décembre

Soupe de Noël aux galets farcis de "pilota"

DÉJEUNER DE "SANT STEVE"

Midi 26 décembre

Cannelloni de "Sant Esteve"

OPTIONS VÉGÉTALIENNES

Lasagnes de légumes de Noël à la crème de macadamia

Timbale de tartare de quinoa à la grenade et à la vinaigrette d'hiver

Risotto blanc aux jaunes de courge

Coquilles Saint-Jacques Daikon à basse température avec crème de panais et plateau de mer

Panacotta au basilic frais et gelée de mandarine sicilienne

Coulant au chocolat végétalien



Réveillon du Nouvel An

31 Décembre soir

APÉRITIF DE BIENVENUE

Mini croquettes de crevettes

APÉRITIF À LA TABLE

Pani puri et tartare de steak de veau de Gérone

Jambon ibérique de la vallée de Pedroches

Raviolis de coquilles Saint-Jacques et de
proies ibériques avec sauce chili aji panca

ENTRÉE

Bar frais avec des courgettes, de la ricotta
avec de la tomate rafraîchissante d'El Prat et
des pignons de pin

PLAT PRINCIPAL

Notre version du faux-filet Rossini

DESSERT

Cacao lovers 2024

Nougats et friandises de Noël

Notre meilleure sélection de vins

Cava de la région

Dégustation de liqueurs

DJ & open bar

135€ TVA incluse

Jusqu'à 2h00

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Réveillon du Nouvel An

Enfants

31 Décembre soir

ENTRÉES

Soupe "Nadal" avec des galets farcis à la "pilota"
Carn d'olla cannelloni au parmesan au gratin
Macaronis et bolognaise de veau de Girona par
"la laia"

PLATS PRINCIPAUX

Chevreau en pâte à frire avec des frites
Bar frais "spécial enfants"
Notre filet de bœuf "spécial enfants"

DESSERT

Cacao lovers 2024

Ou

Coupe de glace assortie avec chocolat chaud

Nougats et friandises de Noël

Eau minérale et boissons rafraîchissantes

"Douce surprise"

65€ TVA incluse



Menus de Noël Familles

Brunch

1er Janvier

Œufs Bénédicte avec avocat, bacon et sauce hollandaise

Soupe à l'oignon traditionnelle

Quiche Lorraine avec escalibada et fromage de chèvre

Charcuterie régionale de la région

Plateau de fromages artisanaux catalans

Station de saumon mariné maison avec des agrumes et des toasts de "pa de coca".

Healthy corner avec km0 légumes

Tataki de thon frais avec duo de guacamole maison

Crêpes farcies au confit de canard avec sauce "Cumberland".

Poulet Canalon avec foie gras et crème truffée

Moelleux de bœuf au parmentier

Notre sélection de pâtisseries

Chariot de gâteaux et de friandises artisanales

Assortiment de douceurs de Noël

Nougats traditionnels de "Agramunt".

Assortiment de fruits frais

Spécialités pour enfants pour les plus petits

Candy bar

55€ TVA incluse adultes

30€ TVA incluse enfants jusqu'à 12 ans

Eau et boissons rafraîchissantes incluses



Menus de Noël Familles

Menu des Rois

6è Janvier

Crème de pommes de terre truffées avec œufs
eco poche et jambon croustillant

Timbale de légumes au gratin de fromage de
chèvre et crème de champignons

Notre salade César

Gnocchi sautés aux épinards frais et à la sauce
pesto

Poulet fermier avec légumes de prat et sauce
teriyaki

Secreto de porc avec sauce à l'estragon et rosta
et trinxat

Gyozas végétaliens croustillants avec sauce
chili douce

Merlu frais à l'ail de galice et à la crème de
patate douce grillée

Salade de fruits frais avec sorbet

Brownie aux noix avec chocolat chaud et glace
à la vanille

Crème au fromage caramel maison avec crème
aux pistaches

Demandez nos gâteaux du jour

Café ou té

Roscón de reyes avec verre de cava

39€ IVA inclòs

*Eau, boissons rafraîchissantes et caves à vin
Novotel incluses*

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Menus de Noël

Réservations

Pour réserver, veuillez nous contacter à l'adresse h5560-sb@accor.com.

Les 25 et 26 décembre, il y aura 2 déjeuners, à 12h30 et 14h30.

Les réservations doivent être payées à l'avance

50% doivent être payés au moment de la confirmation et les 50% restants au plus tard 1 jour à l'avance.



NOVOTEL
BARCELONA CITY