



Menús Navidad Familia 2023



Nochebuena

Cena del Domingo 24 de Diciembre de 2023

ENTRANTES

Tabla de salmón marinado en casa con cítricos y tostaditas caseras

Coca hojaldre al parmesano con escalivada ahumada y anchoas del Cantábrico

Tabla con una selección de los mejores quesos catalanes

Nuestras croquetas cremosas de jamón ibérico

Ensalada de xupa xups de codorniz con miel y soja y cremoso de mascarpone y pistachos

Raviolis de calabacín con ricotta con refrescante de tomate del Prat y piñones

PRINCIPALES

Gambones de costa a la parrilla

Canelón de pollo de corral con foie y crema trufada

Solomillo de cerdo ibérico con cremoso de boniato y salsa pimienta sichuan

Dorada fresca asada al horno

Meloso de ternera de Girona con cebolletas glaseadas y salsa trufada

Empanadas navideñas caseras con frutos del mar

POSTRES

Tronquitos navideños

Tarta de queso cremosa hecha en casa con crumble y frutos rojos

Brownie hecho en casa con helado de leche de coco bañado en chocolate

Surtido de dulces navideños

Tradicionales turrónes de "Agramunt"

Abanico de frutas frescas

50€ IVA incluido

Agua, refrescos y bodega Novotel incluidos

NOVOTEL
BARCELONA CITY

Nochebuena

Cena del Domingo 24 de Diciembre de 2023

RINCÓN INFANTIL

Canelones caseros gratinados al parmesano

Finger de pollo de corral

Escalopa de ternera de Girona

Butifarra de Vic

Patatas fritas

Parmentier al punto de mantequilla

Candy bar

30€ IVA incluido

Niños

Agua y refrescos incluidos

HORARIO

De 19.30h a 22.30h



Menús Navidad Familias

25 y 26 de Diciembre al mediodía

APERITIVO

Nuestras croquetas cremosas de chistorra

ENTRANTES

Ensalada de xupa xups de codorniz con miel y soja y cremoso de mascarpone y pistachos

Raviolis de calabacín con ricota con refrescante de tomate del Prat y piñones

Coca hojaldrada con dulce de tomate, escalibada y anchoas de la Escala

Canelón de pollo de corral con foie y crema trufada

PRINCIPALES

Solomillo de cerdo ibérico con cremoso de boniato y salsa pimienta Sichuan

Rodaballo fresco con "rostit de peix" al azafrán

Tataki de salmón fresco con dúo de guacamoles caseros

Meloso de ternera de Girona con parmentier y salsa trufada

POSTRES

Tarta de queso cremosa hecha en casa con crumble y frutos rojos

Brownie hecho en casa con helado de leche de coco bañado en chocolate

Nuestro falso coulant de moras con chocolate blanco

Nuestro tronquito navideño

Turrone y delicias navideñas

Nuestra mejor selección de vinos y cava de la comarca

50€ IVA incluido

Agua, refrescos y bodega Novotel incluidos

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Menús Navidad

Infantil

25 y 26 de Diciembre al mediodía

Niños hasta 10 años

ENTRANTES

Sopa de Nadal con galets rellenos de pilota

Canelones de carn d'olla gratinados al
parmesano

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

PRINCIPALES

Cabrito rebozado con patatas fritas

Lubina asada tradicional con patatas panaderas
especial peques

Escalopa de ternera de Girona con patatas
francesas

ALGO DULCE

Agua mineral y refrescos

"Sorpresa dulce"

30€ IVA incluido

Agua y refrescos incluidos



Menús Navidad

Sugerencias de tradición

ALMUERZO NAVIDAD

Mediodía 25 de Diciembre

Sopa de Nadal con galets rellenos de pilota

ALMUERZO DE "SANT ESTEVE"

Mediodía 26 de Diciembre

Canelones de "Sant Esteve"

OPCIONES VEGANAS

Lasagna de verduritas de Navidad con crema
Macadamia

Timbal de tartar de quinoa con granada y
vinagreta de invierno

Risotto blanco con yemas de calabaza
Falsa vieira "Daikon a baja temperatura" con
crema de chirivía y platón marino

Panacotta de albahaca frescay gelée mandarina
Siciliana

Coulant de chocolate vegano



Fin de Año

Cena del 31 de Diciembre

APERITIVO BIENVENIDA

Mini croquetas de carabineros

APERITIVO EN MESA

Pani puri con steak tartar de ternera de Girona

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches

Raviolis de vieira y presa ibérica con salsa de
ají panca

ENTRANTE

Corvina fresca con atadillo de calabacín,
ricotta con refrescante de tomate del Prat y
piñones

PRINCIPAL

Nuestra versión del solomillo Rossini

POSTRE

Cacao lovers 2024

Turrone y delicias Navideñas

Nuestra mejor selección de vinos

Cava de la comarca

Degustación de licores

DJ & barra libre

135€ IVA incluido

Cotillón y DJ incluido hasta las 2:00h

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Fin de Año

Infantil

Cena del 31 de Diciembre

ENTRANTES

Sopa de "Nadal" con galets rellenos de pilota

Canelones de carn d'olla gratinados al
parmesano

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

PRINCIPALES

Cabrito rebozado con patatitas francesas

Corvina fresca "especial peques"

Nuestro solomillo de ternera "especial peques"

ALGO DULCE

Cacao lovers 2024

O

Copa de helado variado con chocolate caliente

Turrones y delicias Navideñas

Agua mineral y refrescos

"Sorpresa dulce"

65€ IVA incluido

Cotillón y DJ incluido hasta las 2:00h

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Menús Navidad Familias

Brunch

1 de Enero

Huevos benedict con aguacate, bacon y su salsa holandesa

Tradicional sopa de cebolla

Quiche Lorraine con escalibada y queso de cabra

Rincón de embutidos regionales de la comarca

Tabla de quesos artesanos Catalanes

Estación de salmón marinado en casa con cítricos y tostadas de pa de coca

Healthy corner con vegetales km0

Tataki de atún fresco con dúo de guacamoles caseros

Crepes rellenos de confit de pato con salsa "Cumberland"

Canelón de pollo de corral con foie y crema trufada

Meloso de ternera con parmentier

Nuestro rincón de bollería selecta

Carrito de trufas y dulces artesanos

Surtido de dulces navideños

Tradicionales turrónes de Agramunt

Abanico de frutas frescas

Especialidades infantiles para los más peques

Candy bar

55€ IVA incluido adultos

30€ IVA incluido niños hasta 12 años

Agua y refrescos incluidos

Menús Navidad Familias

Menú de Reyes

6 de Enero

Crema patata trufada con huevo eco poche y crujiente de jamón

Timbal de verduritas con queso cabra gratinado y crema de champiñones

Nuestra ensalada César

Ñoquis salteados con espinacas frescas y salsa pesto

Pollo de corral con verduritas del Prat y salsa Teriyaki

Secreto de cerdo con salsa de estragón y trinxat amb rosta

Gyozas crujientes veganas con salsa sweet chili

Merluza fresca con ajada gallega y cremoso de boniato asado

Ensalada de fruta fresca con sorbete

Brownie de nueces con chocolate caliente y helado de vainilla

Flan casero de queso al caramelo con crema de pistachos

Pregunte por nuestras tartas del día

Cafés o infusiones

Roscón de reyes con copa de cava

39€ IVA incluido

Agua, refrescos y vinos de la comarca incluidos



Menús Navidad

Reservas

Para realizar una reserva, por favor,
contacte a h5560-sb@accor.com

Los días 25 y 26 de Diciembre habrá 2
turnos de comida, a las 12.30h y 14.30h.

***La reserva se deberá pagar por
anticipado***

El 50% deberá ser abonado a la confirmación y el
50% restante mínimo 1 día antes.



NOVOTEL
BARCELONA CITY



Menús Nadal

Família

2023



Nit de Nadal

Sopar del Diumenge 24 de Desembre de 2023

ENTRANTS

Taula de salmó marinat a casa amb cítrics i torrades casolanes

Coca pasta fullada al parmesà amb escalivada fumada i anxoves del Cantàbric

Taula amb una selecció dels millors formatges catalans

Les nostres croquetes cremoses de pernil ibèric

Amanida de xupa xups de guatlla amb mel i soia, cremós de mascarpone i festucs

Raviolis de carbassó amb ricotta i refrescant de tomàquet del Prat i pinyons

PRINCIPALS

Gambons de costa a la parrilla

Caneló de pollastre de corral amb foie i crema trufada

Rellom de porc ibèric amb cremós de moniato i salsa pebre sichuan

Orada fresca rostida al forn

Melós de vedella de Girona amb cebes tendres setinades i salsa trufada

Empanades nadalenques casolanes amb fruits de la mar

POSTRES

Tronquitos nadalencs

Pastís de formatge cremós fet a casa amb cruble i fruits vermells

Brownie fet a casa amb gelat de llet de coco banyat en xocolata

Assortida de dolços nadalencs

Tradicionals torrons d'Agramunt

Ventall de fruites fresques

50€ IVA inclòs

Aigua, refrescos i bodega Novotel inclosa

NOVOTEL
BARCELONA CITY

Nit de Nadal

Sopar del Diumenge 24 de Desembre de 2023

RACÓ INFANTIL

Canelons casolans gratinats al parmesà

Finger de pollastre de corral

Escalopa de vedella de Girona

Botifarres de Vic

Patates fregides

Parmentier al punt de mantega

Candy bar

30€ IVA inclòs

Nens

Aigua i refrescos inclosos

Horari

De 19.30h a 22.30h

Menús Nadal Família

25 i 26 de Desembre al migdia

APERITIU

Les nostres croquetes cremoses de xistorra

ENTRANTS

Amanida de xupa xups de guatlla amb mel i soia i cremós de mascarpone i festucs

Raviolis de carabassó amb ricota amb refrescant de tomàquet del Prat i pinyons

Coca de pasta fullada amb dolç de tomàquet, escalibada i anxoves de l'Escala

Caneló de pollastre de corral amb foie i crema trufada

PRINCIPALS

Rellom de porc ibèric amb cremós de moniato i salsa pebre Sichuan

Turbot fresc amb "rostit de peix" al safrà

Tataki de salmó fresc amb duo de guacamoles casolans

Melós de vedella de Girona amb parmentier i salsa trufada

POSTRES

Pastís de formatge cremosa feta a casa amb crumble i fruits vermells

Brownie fet a casa amb gelat de llet de coco banyat en xocolata

El nostre fals coulant de mores amb xocolata blanca

El nostre tronquito nadalenc

Torrans i delícies nadalencues

La nostra millor selecció de vins i cava de la comarca

50€ IVA inclòs

Aigua, refrescos i bodega Novotel inclosa

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Menús de Nadal

Infantil

25 i 26 de Desembre al migdia

Nens fins a 10 anys

ENTRANTS

Sopa de Nadal amb galets farcits de pilota
Canelons de carn d'olla gratinats al parmesà
Macarrons amb bolonyesa de vedella de Girona
de la iaia

PRINCIPALS

Cabrit arrebossat amb patates fregides
Llobarro rostit tradicional amb patates forneres
especial nenes
Escalopa de vedella de Girona amb patates
franceses

UNA COSA DOLÇA

“Sorpresa dolça”

30€ IVA inclòs

Aigua i refrescos inclosos



Menús de Nadal

Suggeriments de tradició

DINAR DE NADAL

Migdia del 25 de Desembre

Sopa de Nadal amb galets farcits de pilota

DINAR DE SANT ESTEVE

Migdia del 26 de Desembre

Canelons de Sant Esteve

OPCIONS VEGANES

Lasagna de verduretes de Nadal amb crema
Macadàmia

Timbala de tartar de quinoa amb magrana i
vinagreta d'hivern

Risotto blanc amb gemmes de carabassa

Falsa petxina de pelegrí "Daikon a baixa
temperatura" amb crema de chirivía i platón
marí

Panacotta d'alfàbrega fresca i gelée mandarina
Siciliana

Coulant de xocolata vegana

Cap d'any

Sopar del 31 de Desembre

APERITIU DE BENVINGUDA

Mini croquetes de carabiners

APERITIU A TAULA

Pani puri amb steak tartar de vedella de Girona

Pernil ibèric de la Vall dels Pedroches

Raviolis de petxina de pelegrí i presa
ibèrica amb salsa de ají panca

ENTRANT

Corbina fresca amb atadillo de
carabassó, ricotta amb refrescant de
tomàquet del Prat i pinyons

PRINCIPAL

La nostra versió del rellom Rossini

POSTRE

Cacao lovers 2024

Torrans i delícies Nadalenques
Navideñas

La nostra millor selecció de vin

Cava de la comarca

Degustació de licors

DJ & barra lliure

135€ IVA inclòs

Fins les 2:00h

NOVOTEL
BARCELONA CITY



Cap d'any

Infantil

Sopar del 31 de Desembre

ENTRANTS

Sopa de Nadal amb galets farcits de pilota
Canelons de carn d'olla gratinats al parmesà
Macarrons amb bolonyesa de vedella de Girona de la iaia

PRINCIPALS

Cabrit arrebossat amb patatetes franceses
Corbina fresca "especial nens"
El nostre rellom de vedella "especial nenes"

POSTRE

Cacao lovers 2024

o

Copa de gelat variat amb xocolata calenta

Torrans i delícies Nadalenques

Aigua mineral i refrescos

"Sorpresa dolça"

65€ IVA inclòs

Menús Nadal Família

Brunch

1 de Gener

Ous benedict amb alvocat, bacó i la seva salsa holandesa

Tradicional sopa de ceba

Quiche Lorraine amb escalibada y formatge de cabra

Racó d'embotits regionals de la comarca

Taula de formatges artesans Catalans

Estació de salmó marinal a casa amb cítric y torrades de pa de coca

Healthy corner amb vegetals km0

Tataki de tonyina fresca amb duo de guacamoles casolans

Creps farcits de confit d'ànec amb salsa "Cumberland"

Caneló de pollastre de corral amb foi i crema trufada

Melós de vedella amb parmentier

El nostre racó de brioxeria selecta

Carret de pastissos

Assortiment de dolços nadalencs

Tradicionals torrons d'Agramunt

Ventall de fruites fresques

Especialitats infantils pels més petits

Candy bar

55€ IVA inclòs adults

30€ IVA inclòs nens fins a 12 anys

Aigua i refrescos inclosos

Menús Nadal Família

Menú de Reis

6 de Gener

Crema patata trufada amb ou eco escalfi i cruixent de pernil

Timbala de *verduretes amb formatge cabra gratinat i crema de xampinyons

La nostra amanida cessar

Nyoquis saltats amb espinacs frescos i salsa pesto

Pollastre de corral amb verduretes del prat i salsa teriyaki

Secret de porc amb salsa d'estragó i trinxat amb rosta

Gyozas cruixents veganes amb salsa sweet xili

Lluç fresc amb atrotinada gallega i cremós de moniato rostit

Amanida de fruita fresca amb sorbet

Brownie de nous amb xocolata calenta i gelat de vainilla

Flam casolà de formatge al caramel amb crema de festucs

Pregunti pels nostres pastissos del dia

Cafè o infusions

Tortell de reis amb copa de cava

39€ IVA inclòs

Aigua, refrescos i bodega Novotel inclosa



Menús de Nadal

Reserves

Per a realitzar una reserva, si us plau,
contacti a h5560-sb@accor.com

Els dies 25 i 26 de Desembre hi haurà 2
torns de menjar, a les 12.*30h i 14.*30h.

La reserva s'haurà de pagar a compte

El 50% haurà de ser abonat a la confirmació i el
50% restant mínim 1 dia abans.



NOVOTEL
BARCELONA CITY