



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

CHRISTMAS · NOËL
2022





24 DECEMBER · DÉCEMBRE CHRISTMAS EVE MENU · MENU NUIT DE NOËL

APPETIZER · APÉRITIF

Marinated salmon tart, seaweed and citrus
Tartelette de saumon mariné, algues et agrumes

Duck gyoza with turmeric emulsion
Gyoza de canard à l'émulsion de curcuma

Porcini mushrooms croquettes
Croquettes aux cèpes

STARTER · ENTRÉE

Scallops, asparagus, Iberian and green sprouts "coca" bread
Pain « coca » de pétoncles, asperges, ibériques et bourgeons verts

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Suckling pig, parsnip cream, spiced mango chutney and baby carrots
Cochon de lait, crème de panais, chutney de mangue aux épices et mini-carottes

DESSERT · LE DESSERT

Shortcake
Shortcake

Nougats, wafers and petit fours
Nougats, gaufrettes et petits fours

Water and coffee · *Eau et café*
Beverage not included · *Boisson non incluse*

Price: 55€ persona - VAT included | *Prix : 55€ par personne - TVA incluse*



25 DECEMBER · DÉCEMBRE CHRISTMAS · NOËL

APPETIZER · APÉRITIF

Wild salmon tartar
Tartare de saumon sauvage

Pickled seafood combo
Combiné fruits de mer marinés

Porcini mushrooms and foie croquettes
Croquettes de cèpes et de foie

STARTER · ENTRÉE

Christmas "Escudella" soup
Soupe de Noël "Escudella"

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Sea bass "l'all cremat" style, mashed potato, sea urchin and mini fennel
Basse à "l'all cremat", purée de pomme de terre, oursin et mini fenouil

Catalan-style stuffed poularda with truffle sauce
Poularde farcie à la catalane sauce aux truffes

DESSERT · LE DESSERT

Christmas log cake
Bûche de Noël

Nougats, wafers and petit fours
Nougats, gaufrettes et petits fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CAVE

WHITE WINE · VIN BLANC

Terras Gauda DO Rías Baixas

RED WINE · VIN ROUGE

Pétalos del Bierzo DO Bierzo

CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature DO Cava

Price: 90€ persona - VAT included | *Prix : 90€ par personne - TVA incluse*

26 DECEMBER · DÉCEMBRE
BOXING DAY · SAINT ÉTIENNE

APPETIZER · APÉRITIF

Cod fritters with black "allioli"
Beignets de morue au "allioli" noir

Black angus rib mini pita
Mini pita aux côtes de Black Angus

Salmon tataki
Tataki de saumon

STARTER · ENTRÉE

Marinated prawn tartar on celeriac parmentier
Tartare de crevettes marinées sur parmentier au céleri-rave

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Turbot, chicken juice, chanterelles and fresh minced black sausage
Turbot, jus de poulet, girolles et boudin noir frais haché

"Sant Esteve" cannelloni
Cannellonis "Sant Esteve"

DESSERT · LE DESSERT

Raspberry and modena cream
Crème de framboise et de modène

Nougats, wafers and petit fours
Nougats, gaufrettes et petits fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CAVE

WHITE WINE · VIN BLANC

Els Amelers DO Terra Alta

RED WINE · VIN ROUGE

Acústic DO Montsant

CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature DO Cava

Price: 75€ persona - VAT included | *Prix : 75€ par personne - TVA incluse*



HOTEL

MIRAMAR

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

www.hotelmiramarbarcelona.com

info@hotelmiramarbarcelona.com

T. +34 932 811 600