



THE
BARCELONA
EDITION

MENÚS DE FIESTAS NAVIDEÑAS



NOCHEBUENA EN BAR VERAZ

24 DE DICIEMBRE
CENA CON MÚSICA JAZZ POR
VÍCTOR PARADÍS & JAVIER ROJAS

COPA DE BIENVENIDA Y AMUSE BOUCHE

PARA EMPEZAR

VIEIRAS A LA PLANCHAS
Puré cremoso de coliflor, vinagreta cítrica
y hojas amargas

PARA CONTINUAR

NUESTRA VERSIÓN DE LA ESCUDELLA
Sopa de galets rellenos de carn d'olla,
col, zanahoria y butifarra negra

CANELONES DE POLLO RUSTIDO
Trufa negra, setas de temporada
y bechamel de tomillo

POSTRES

ÁRBOL DE NAVIDAD
Ganache de chocolate negro y haba tonka
con frutos rojos y crujiente de chocolate

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

65 EUR / PERSONA
IVA incluido

NAVIDAD Y SAN ESTEBAN EN BAR VERAZ

25 DE DICIEMBRE
ALMUERZO
CENA CON MÚSICA JAZZ POR
GILLES ESTOPPEY & OSCAR NEIRA

26 DE DICIEMBRE
ALMUERZO

COPA DE BIENVENIDA Y AMUSE BOUCHE

PARA EMPEZAR

VIEIRAS A LA PLANCHA
Puré cremoso de coliflor, vinagreta cítrica
y hojas amargas

PARA CONTINUAR

NUESTRA VERSIÓN DE LA ESCUDELLA
Sopa de galets rellenos de carn d'olla,
col, zanahoria y butifarra negra

CANELONES DE POLLO RUSTIDO
Trufa negra, setas de temporada
y bechamel de tomillo

POSTRES

ÁRBOL DE NAVIDAD
Ganache de chocolate negro y haba tonka
con frutos rojos y crujiente de chocolate

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

65 EUR / PERSONA
IVA incluido





NOCHEVIEJA EN BAR VERAZ

31 DE DICIEMBRE
CENA CON MÚSICA JAZZ Y FUNK POR
PADRÓS, COLOMER & SEGURADO TRIO

COPA DE BIENVENIDA Y AMUSE BOUCHE

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE ATÚN DEL MEDITERRÁNEO

Ventresca de atún rojo, vinagreta con
limón encurtido, alcaparrones, pistachos
y lardo ibérico de bellota

PARA CONTINUAR

RODABALLO

Espárragos, guisantes del Maresme,
alcachofas y espuma de cítricos

SOLOMILLO MADURADO

Salsa café de París y patatas fritas
cortadas a mano

POSTRE

PERAS AL CAVA

Peras cocinadas en cava con
chocolate amargo y avellanas

Agua, refrescos, café e infusiones

12 uvas de la suerte y cotillón

125 EUR / PERSONA
IVA incluido

FIESTA DE NOCHEVIEJA EN PUNCH ROOM
DJ SET CON JOEL CRIVILLÉ
Y PONCHES ESPECIALES
A partir de medianoche

RECOVERY BRUNCH DE AÑO NUEVO EN THE ROOF

1 DE ENERO
BRUNCH A LA CARTA Y VISTAS INCOMPARABLES

PLATOS DE BRUNCH DE INSPIRACIÓN ASIÁTICA

SSAM DE LECHUGA CON ATÚN ROJO

Wrap de lechuga con lomo de atún rojo
mediterráneo, aguacate y
mayonesa picante gochujang

ENSALADA THAI CON NOODLES

Fideos de arroz, hierbas aromáticas
y verduras frescas

BANH MI DE CERDO IBÉRICO

Sandwich vietnamita con panceta de
cerdo ibérico, verduras encurtidas,
hierbas frescas y salsa sriracha

ARROZ COREANO

Arroz blanco, kimchi, panceta, cebolla tierna,
setas enoki y huevo frito

POLLO FRITO

Pollo de corral con kimchi

PANCAKES CON MASCARPONE DE MATCHA

Arándanos y yuzu

TAPIOCA DE COCO

Sorbete de mango, ralladura de lima y citronela

BEBIDAS RECOVERY

SELECCIÓN ESPECIAL DE BLOODY MARYS,
MIMOSAS, KOMBUCHAS CASERAS
Y ZUMOS COLD-PRESSED

Menú a la carta





HANGOVER LUNCH CON CAVA ILIMITADO EN BAR VERAZ

1 DE ENERO
ALMUERZO DE AÑO NUEVO

ENTRANTE A ESCOGER

SHAKSHUKA

Huevos homeados, tomate especiado, berenjena, garbanzos, queso feta y pan de masa madre

PATATAS CON JAMÓN

Patatas fritas, jamón ibérico y huevos fritos

CREMA DE CALABAZA, JENGIBRE Y LECHE DE COCO

PRINCIPAL A ESCOGER

MAC & CHEESE VERAZ

Con queso parmesano, Maó y Tou dels Til·lers

HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLOGICA

Queso cheddar, cebolla caramelizada, mayonesa de trufa y patatas crujientes

CANELONES DE ESPINACAS

Con nueces pecanas, salsa bechamel y queso parmesano

ENTRECOT MADURADO

Patatas fritas cortadas a mano y chimichurri casero

POSTRE A ESCOGER

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate de Guanaja 70% y helado de avellanas

NUESTRA TARTA DE QUESO

Fresas del Maresme marinadas en almíbar de Pedro Ximénez

Cava ilimitado

50 EUR / PERSONA

IVA incluido

IVA incluido IVA incluido

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS, POR FAVOR CONTACTA

+34 93 626 33 30

RESERVATIONS.BCN@EDITIONHOTELS.COM

AVINGUDA DE FRANCESC CAMBÓ 14, 08003 BARCELONA, SPAIN

THE
BARCELONA
EDITION