



EDITION

THE
BARCELONA
EDITION
HOLIDAY SEASON DINING



CHRISTMAS EVE AT BAR VERAZ

DECEMBER 24
DINNER WITH LIVE MUSIC

TO START

FREE-RANGE CHICKEN LIVER PARFAIT
Pickles, brioche

IBERIAN HAM CROQUETTES

TO FOLLOW

OUR VERSION OF THE ESCUDELLA
Iberian pork & chicken dumplings
escudella broth, cabbage

CARABINERO PRAWNS SUQUET
Risoni, Maresme peas

LAMB CANNELLONI
Thyme bechamel, roasted mushrooms
lamb jus

DESSERTS

TRES LECHES FLAN
Whipped cream

HOMEMADE TURRONES

Water, soft drinks, coffee and tea
Special Christmas punch at Punch Room

75 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEBUENA EN BAR VERAZ

24 DE DICIEMBRE
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

PARA EMPEZAR

PARFAIT DE HÍGADO DE POLLO DE CORRAL
encurtidos, brioche

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

PARA CONTINUAR

NUESTRA VERSIÓN DE LA ESCUDELLA
Dumplings de cerdo ibérico y pollo
caldo de escudella, col

SUQUET DE CARABINERO
Risoni, guisantes del Maresme

CANELONES DE CORDERO
Bechamel de tomillo, setas asadas
jugo de cordero

POSTRES

FLAN TRES LECHES
Nata montada

TURRONES CASEROS

Agua, refrescos, café e infusiones
Ponche especial de Navidad en Punch Room

75 EUR / PERSONA
IVA incluido





CHRISTMAS & BOXING DAY AT BAR VERAZ

DECEMBER 25 & 26
LUNCH WITH LIVE MUSIC

TO START

FREE-RANGE CHICKEN LIVER PARFAIT
Pickles, brioche

IBERIAN HAM CROQUETTES

TO FOLLOW

OUR VERSION OF THE ESCUDELLA
Iberian pork & chicken dumplings
escudella broth, cabbage

CARABINERO PRAWNS SUQUET
Risoni, Maresme peas

LAMB CANNELLONI
Thyme bechamel, roasted mushrooms
lamb jus

DESSERTS

TRES LECHES FLAN
Whipped cream

HOMEMADE TURRONES

Water, soft drinks, coffee and tea
Special Christmas Punch at Punch Room

75 EUR / PERSON
VAT included

NAVIDAD Y SAN ESTEBAN EN BAR VERAZ

25 Y 26 DE DICIEMBRE
ALMUERZO CON MÚSICA EN DIRECTO

PARA EMPEZAR

PARFAIT DE HÍGADO DE POLLO DE CORRAL
encurtidos, brioche

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

PARA CONTINUAR

NUESTRA VERSIÓN DE LA ESCUDELLA
Dumplings de cerdo ibérico y pollo
caldo de escudella, col

SUQUET DE CARABINERO
Risoni, guisantes del Maresme

CANELONES DE CORDERO
Bechamel de tomillo, setas asadas
jugo de cordero

POSTRES

FLAN TRES LECHES
Nata montada

TURRONES CASEROS

Agua, refrescos, café e infusiones
Ponche especial de Navidad en Punch Room

75 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S EVE AT BAR VERAZ

DECEMBER 31
DINNER WITH LIVE MUSIC

TO START

TOASTED BRIOCHE
Caviar, stracciatella

SARDINIAN FLAT BREAD
Caramelized onion, roasted tomatoes, anchovies

SPICED LAMB CROQUETTE
Whipped yogurt

TO FOLLOW

TUNA BELLY CARPACCIO
Preserved lemon vinaigrette, Sicilian capers

ROASTED PORTOBELLO
Chicken hollandaise, pickled maitake, truffle

DRY AGED ENTRECÔTE
Confit potatoes, Figueres onions
smoked bone marrow sauce

DESSERT

WARM CHOCOLATE FONDANT
Tonka bean ice cream

Welcome drink, selection of wines
water, soft drinks, coffee and tea

12 lucky grapes and party favours bag

140 EUR / PERSON
VAT included

STUDIO 54 PARTY AT CABARET + 1 DRINK
Additional 20 EUR per person

NOCHEVIEJA EN BAR VERAZ

31 DE DICIEMBRE
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

PARA EMPEZAR

BRIOCHE TOSTADO
Caviar, stracciatella

PLAN PLANO DE CERDEÑA
Cebolla caramelizada, tomates asados, anchoas

CROQUETA DE CORDERO ESPECIADO
Yogur batido

PARA CONTINUAR

CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN
Vinagreta de limones en conserva, alcacharras sicilianas

PORTOBELLO ASADO
Holandesa de pollo, maitake encurtido, trufa

ENTRECOT DRY AGED
Patatas confitadas, cebollas de Figueres
salsa de tuétano ahumado

POSTRE

FONDANT DE CHOCOLATE CALIENTE
Helado de haba tonka

Copa de bienvenida, selección de vinos
agua, refrescos, café e infusiones

12 uvas de la suerte y cotillón

140 EUR / PERSONA
IVA incluido

FIESTA STUDIO 54 EN CABARET + 1 COPA
20 EUR adicionales por persona





NEW YEAR'S EVE AT CABARET

DECEMBER 31
DINNER & STUDIO 54 PARTY

TO START

CHEF'S SHELLFISH SELECTION
Oyster on sour cream panna cotta
Caviar with toasted brioche and butter
Lobster with saffron hollandaise
Grilled red prawns

ONION SOUP
Smoked eel, 63°C organic egg
roasted onion purée, comté cheese, croutons

TO FOLLOW

RED MULLET
Smoked mussels, sautéed cabbage
citrus vinaigrette

ROASTED LAMB FROM TE MANA (NEW ZEALAND)
Potato parmentier, mushrooms, truffle

DESSERT

PEARS & PISTACHIO
Poached pears, pistachio praliné ganache
pistachio ice cream

Selection of wines and water
12 lucky grapes and party favours bag

240 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEVIEJA EN CABARET

31 DE DICIEMBRE
CENA Y FIESTA STUDIO 54

PARA EMPEZAR

SELECCIÓN DE MARISCO DEL CHEF
Ostra en panna cotta de crema agria
Caviar con brioche tostado y mantequilla
Bogavante con holandesa de azafrán
Gamba roja a la parrilla

SOPA DE CEBOLLA
Anguila ahumada, huevo orgánico a 63°C
puré de cebolla asada, queso comté, croutons

PARA CONTINUAR

SALMONETE
Mejillones ahumados, col salteada
vinagreta de cítricos

CORDERO ASADO DE TE MANA (NUEVA ZELANDA)
Parmentier de patatas, setas, trufa

POSTRE

PERAS Y PISTACHOS
Peras pochadas, Ganache de praliné de pistacho
helado de pistacho

Selección de vinos y agua
12 uvas de la suerte y cotillón

240 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S & KINGS DAY
BRUNCH AT BAR VERAZ

JANUARY 1 & 6
BRUNCH WITH LIVE MUSIC

2 SPECIALTY DISHES OF YOUR CHOICE

BOTTOMLESS CAVA

SELECTED COCKTAILS

49 EUR / PERSON
VAT included

BRUNCH DE AÑO NUEVO
Y REYES EN BAR VERAZ

1 Y 6 DE ENERO
BRUNCH CON MÚSICA EN DIRECTO

2 PLATOS A ESCOGER

CAVA ILIMITADO

CÓCTELES SELECCIONADOS

49 EUR / PERSONA
IVA incluido



FOR MORE INFORMATION AND RESERVATIONS, PLEASE CONTACT
PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS, POR FAVOR CONTACTA
+34 93 626 33 30 / 60 OR RESERVATIONS.BCN@EDITIONHOTELS.COM
AVINGUDA FRANCESC DE CAMBÓ, 14. 08003 BARCELONA, SPAIN
WWW.EDITIONHOTELS.COM

THE
BARCELONA
EDITION