

THE
BARCELONA
EDITION
FESTIVE SEASON DINING
MENÚS DE FIESTAS NAVIDEÑAS



CELEBRATE THE FESTIVE SEASON IN THE HEART OF BARCELONA

Spend the holiday season in style at The Barcelona EDITION with an elevated dining experience featuring festive menus devised by Chef Pedro Tassarolo and lively entertainment.

From the special festive punch available all season at Punch Room or the intimate Christmas Eve, Christmas Day and Boxing Day celebrations paying homage to the Catalan culinary traditions at Bar Veraz, to a candlelit New Year's Eve dinner with tasteful appetizers at The Roof and Cabaret followed by a lavish party to ring in 2023 or the New Year's recovery brunch with Asian-inspired dishes at The Roof, The Barcelona EDITION brings elegance and sophistication to celebrate the most enchanting time of the year.

CELEBRA ESTAS FIESTAS EN EL CORAZÓN DE BARCELONA

Celebra la temporada navideña con estilo en The Barcelona EDITION con una sofisticada experiencia gastronómica con menús festivos ideados por el Chef Pedro Tassarolo y entretenimiento en directo.

Desde el ponche festivo disponible todas las fiestas en Punch Room o las íntimas celebraciones de Nochebuena, Navidad y San Esteban que rinden homenaje a las tradiciones culinarias catalanas en Bar Veraz, a una cena de Nochevieja a la luz de las velas con deliciosos aperitivos en The Roof y Cabaret seguida de una fiesta única para recibir el 2023 o el brunch de Año Nuevo con platos de inspiración asiática en The Roof, The Barcelona EDITION aporta elegancia y sofisticación para celebrar la época con más encanto del año.



CHRISTMAS EVE AT BAR VERAZ

DECEMBER 24
DINNER

WELCOME GLASS OF CAVA

TO START

SEARED RED PRAWNS FROM PALAMÓS
With cod brandade, confit tomatoes
and herb oil

TO FOLLOW

OUR VERSION OF THE ESCUDELLA
Soup with galets pasta stuffed with meatballs,
cabbage, carrots and black pudding

ROASTED CHICKEN CANNELLONI
With black truffle, seasonal mushrooms
and thyme bechamel

DESSERTS

CHRISTMAS PRESENT
Vanilla and lychee mousse, almond sponge cake,
raspberry sorbet and rose sponge

TURRONES & NEULAS

Water, soft drinks, coffee and tea

60 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEBUENA EN BAR VERAZ

24 DE DICIEMBRE
CENA

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA
Con brandada de bacalao, tomates confitados
y aceite de hierbas

PARA CONTINUAR

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

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

POSTRES

REGALO DE NAVIDAD
Mousse de vainilla y lichi, bizcocho de almendras,
sorbete de frambuesas y esponjoso de rosas

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

60 EUR / PERSONA
IVA incluido





CHRISTMAS & BOXING DAY AT BAR VERAZ

DECEMBER 25
LUNCH WITH LIVE MUSIC
DINNER

DECEMBER 26
LUNCH

WELCOME GLASS OF CAVA

TO START

RED SEARED PRAWNS
With cod brandade, confit tomatoes and herb oil

TO FOLLOW

OUR VERSION OF THE ESCUDELLA
Soup with galets pasta stuffed with meatballs,
cabbage, carrots and black pudding

ROASTED CHICKEN CANNELLONI
With black truffle, seasonal mushrooms
and thyme bechamel

DESSERTS

CHRISTMAS PRESENT
Vanilla and lychee mousse, almond sponge cake,
raspberry sorbet and rose sponge

TURRONES & NEULAS

Water, soft drinks, coffee and tea

60 EUR / PERSON
VAT included

NAVIDAD Y SAN ESTEBAN EN BAR VERAZ

25 DE DICIEMBRE
ALMUERZO CON MÚSICA EN DIRECTO
CENA

26 DE DICIEMBRE
ALMUERZO

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA
Con brandada de bacalao, tomates confitados
y aceite de hierbas

PARA CONTINUAR

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

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

POSTRES

REGALO DE NAVIDAD
Mousse de vainilla y lichi, bizcocho de almendras,
sorbete de frambuesas y esponjoso de rosas

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

60 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S EVE AT BAR VERAZ

DECEMBER 31
DINNER WITH LIVE MUSIC

WELCOME GLASS OF CHAMPAGNE
& AMUSE BOUCHE

TO START

BOLETUS MUSHROOM SOUP
With black truffle

TO FOLLOW

SEARED TURBOT
Roasted vegetables, artichokes from El Prat
and citrus foam

AGED BEEF TENDERLOIN
Red wine sauce and truffled potato parmentier

DESSERTS

PEARS WITH CAVA
Pears cooked in cava, Guanaja chocolate 70%
and roasted hazelnuts

CHEF'S SELECTION OF PETIT FOURS

Water, soft drinks, coffee and tea
12 lucky grapes and party favours bag

Access to New Year's Eve Party with live DJ set
at Cabaret, including one glass of champagne

190 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEVIEJA EN BAR VERAZ

31 DE DICIEMBRE
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

COPA DE CHAMPAGNE DE BIENVENIDA
Y AMUSE BOUCHE

PARA EMPEZAR

CREMA DE CEPS
Con trufa negra

PARA CONTINUAR

RODABALLO A LA PLANCHA
Verduritas asadas, alcachofas del Prat
y espuma cítrica

SOLOMILLO DE TERNERA REPOSADO
Salsa de vino tinto y parmentier
de patata trufado

POSTRES

PERAS AL CAVA
Peras cocinadas en cava con chocolate
de Guanaja 70% y avellanas tostadas

SELECCIÓN DE PETIT FOURS DEL CHEF

Agua, refrescos, café e infusiones
12 uvas de la suerte y cotillón

Acceso a la Fiesta de Nochevieja con sesión DJ
en Cabaret, con copa de champagne incluida

190 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S EVE AT CABARET

DECEMBER 31
BITES DINNER & PARTY
LIVE MUSIC & DJ SET

WELCOME FESTIVE COCKTAIL

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES
On virgin olive oil, aromatic herbs and citrus

IBERIAN HAM
Pure acorn-fed Iberian ham

PAN CON TOMATE
Folgueroles bread, roseta tomato
and virgin olive oil

SCALLOPS AGUACHILE
With green apple and dill oil

TRUFFLED PECORINO CHEESE
GRILLED BRIOCHE

BRAISED LAMB SANDWICH
With mustard and pickled cucumber on brioche bread

LOBSTER TARTLET
With finger lime and horseradish mayonnaise

THE CABARET CHESSBOARD
Our Chef's selection of petit fours

Water, soft drinks, coffee and tea
12 lucky grapes and party favours bag

New Year's Eve Party with live DJ set
Glass of champagne included

110 EUR / PERSON
VAT included

Reservations in advance are highly suggested

NOCHEVIEJA EN CABARET

31 DE DICIEMBRE
CENA DE APERITIVOS Y FIESTA
MÚSICA EN DIRECTO Y SESIÓN DJ

COCKTAIL FESTIVO DE BIENVENIDA

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS
En aceite de oliva virgen, hierbas aromáticas y cítricos

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO
Jamón ibérico puro de bellota

PAN CON TOMATE
Coca de Folgueros con tomate roseta
y aceite de oliva

AGUACHILE DE VIEIRAS
Con manzana verde y aceite de eneldo

BRIOCHE PLANCHADO
DE QUESO PECORINO TRUFADO

BOCADILLO DE CORDERO BRASEADO
Con mostaza y pepino encurtido en pan brioche

TARTELETA DE BOGAVANTE
Con finger lime y mayonesa de rábano picante

EL AJEDREZ DEL CABARET
Selección de petit fours de nuestro Chef

Agua, refrescos, café e infusiones
12 uvas de la suerte y cotillón

Fiesta de Nochevieja con sesión DJ
Copa de champagne incluida

110 EUR / PERSONA
IVA incluido

Se sugiere reservar con antelación





NEW YEAR'S EVE AT THE ROOF

DECEMBER 31
ASIAN-INSPIRED BITES DINNER
UNPARALLELED VIEWS
LIVE DJ SET

WELCOME GLASS OF CHAMPAGNE

OYSTERS WITH PONZU SAUCE
Salmon roe macerated in sake

OSSETRA CAVIAR
With sour cream and blinis

60 DAY DRY-AGED BEEF TARTAR
On nori seaweed

SEARED RED PRAWNS FROM PALAMÓS
With yuzu mayonnaise

MEDITERRANEAN TUNA TATAKI
With pickled vegetables

SEASONAL MUSHROOM GYOZA
With black truffle

FOIE DONBURI
With smoked eel from Delta del Ebro
and unagi sauce

WHITE CHOCOLATE ROSE
With black sesame praliné

Water, soft drinks, coffee and tea
12 lucky grapes and party favours bag

Access to New Year's Eve Party with live DJ set
at Cabaret, including one glass of champagne

150 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEVIEJA EN THE ROOF

31 DE DICIEMBRE
CENA DE APERITIVOS DE INSPIRACIÓN ASIÁTICA
VISTAS INCOMPARABLES
SESIÓN DJ

COPA DE CHAMPAGNE DE BIENVENIDA

OSTRAS CON SALSA PONZU
Huevas de salmón maceradas en sake

CAVIAR OSETRA
Con crema agria y blinis

TARTAR DE TERNERA MADURADA 60 DÍAS
Sobre alga nori

GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA
Con mayonesa de yuzu

TATAKI DE ATÚN DEL MEDITERRÁNEO
Con verduras encurtidas

GYOZA DE SETAS DE TEMPORADA
Con trufa negra

DONBURI DE FOIE
Con anguila ahumada del Delta del Ebro
y salsa unagi

ROSA DE CHOCOLATE BLANCO
Con praliné de sésamo negro

Agua, refrescos, café e infusiones
12 uvas de la suerte y cotillón

Acceso a la Fiesta de Nochevieja con sesión DJ
en Cabaret, con copa de champagne incluida

150 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S RECOVERY BRUNCH AT THE ROOF

JANUARY 1
À LA CARTE BRUNCH, UNPARALLELED VIEWS
& LIVE DJ SET

WELCOME BLOODY MARY

4 ASIAN-INSPIRED BRUNCH DISHES TO CHOOSE

RED TUNA LETTUCE SSAM
Avocado and kizami cream and
gochujang spicy mayo

SHRIMP AND CUCUMBER SALAD
Spicy sesame dressing

IBERIAN PORK BANH MI
Vietnamese sandwich with pulled pork,
pickled vegetables, fresh herbs and sriracha sauce

KIMCHI GRILLED CHEESE BRIOCHE
Housemade kimchi and gruyère cheese

PUMPKIN CURRY
With coconut milk and basmati rice

KOREAN FRIED CHICKEN
Free-range chicken with kimchi mayo

PANCAKES WITH MATCHA MASCARPONE
Blueberries, strawberries and yuzu

COCONUT TAPIOCA
Mango, berries and lime zest

Water, soft drinks, coffee and tea

65 EUR / PERSON
VAT included

RECOVERY DRINKS

Special selection of bloody marys,
mimosas, house-made kombuchas
and cold-pressed juices (not included)

RECOVERY BRUNCH DE AÑO NUEVO EN THE ROOF

1 DE ENERO
BRUNCH A LA CARTA, VISTAS INCOMPARABLES
Y SESIÓN DJ

BLOODY MARY DE BIENVENIDA

4 PLATOS DE BRUNCH DE INSPIRACIÓN ASIÁTICA A ELEGIR

SSAM DE LECHUGA CON ATÚN ROJO
Crema de aguacate y kizami y
mayonesa picante gochujang

ENSALADA DE GAMBAS Y PEPINO
Aderezo de sésamo picante

BANH MI DE CERDO IBÉRICO
Sandwich vietnamita con pulled pork, verduras encurtidas,
hierbas frescas y mayonesa de banh mi

BRIOCHE DE KIMCHI Y QUESO
Kimchi casero y queso gruyère

CURRY DE CALABAZA
Con leche de coco y arroz basmati

POLLO FRITO AL ESTILO COREANO
Pollo de corral con mayonesa de kimchi

PANCAKES CON MASCARPONE DE MATCHA
Arándanos, fresas y yuzu

TAPIOCA DE COCO
Mango, frutos rojos y ralladura de lima

Agua, refrescos, café e infusiones

65 EUR / PERSONA
IVA incluido

BEBIDAS RECOVERY

Selección especial de bloody marys,
mimosas, kombuchas caseras
y zumos cold-pressed (no incluidas)



FOR MORE INFORMATION AND RESERVATIONS, PLEASE CONTACT
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

EDITIONHOTELS.COM @EDITIONBARCELONA