

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 Veraz, to a candlelit New Year's Eve dinner with tasteful dishes at The Roof, Veraz and Cabaret followed by a lavish party to ring in 2024 or the New Year's recovery proposals, 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 Veraz, a una cena de Nochevieja a la luz de las velas con deliciosos platos en The Roof, Veraz y Cabaret seguida de una fiesta única para recibir el 2024 o las propuestas de Año Nuevo, The Barcelona EDITION aporta elegancia y sofisticación para celebrar la época con más encanto del año.



THANKSGIVING AT VERAZ

NOVEMBER 23
DINNER

WELCOME GLASS OF CAVA
ARS COLLECTA GRAND ROSÉ

TO START

PUMPKIN & GINGER SOUP
With chestnuts, dried fruits
and caramelized pumpkin seeds

TO FOLLOW

THANKSGIVING TURKEY
Roasted turkey breast with breadcrumbs,
toasted nuts, herbs and dried apricots stuffing,
accompanied with green beans casserole,
house-made mashed potato with garlic,
herbs and cranberry sauce

DESSERT

HOUSE-MADE PECAN PIE
With cinnamon whipped cream

Water, soft drinks, coffee and tea

50 EUR / PERSON
VAT included

ACCIÓN DE GRACIAS EN VERAZ

23 DE NOVIEMBRE
CENA

COPA DE CAVA ARS COLLECTA GRAND ROSÉ
DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE

Con castañas, frutos secos y
semillas de calabaza caramelizadas

PARA CONTINUAR

PAVO DE ACCIÓN DE GRACIAS

Pechuga de pavo asado con relleno de pan,
frutos secos tostados, hierbas y albaricoques,
acompañada de cazuelita de judías verdes,
puré de patatas con ajo, hierbas
y salsa de arándanos

POSTRE

TARTA CASERA DE NUECES PECANAS

Con nata montada y canela

Agua, refrescos, café e infusiones

50 EUR / PERSONA
IVA incluido





CHRISTMAS EVE & CHRISTMAS DAY AT VERAZ

DECEMBER 24
DINNER

DECEMBER 25
LUNCH WITH LIVE MUSIC
DINNER

WELCOME GLASS OF CAVA
ARS COLLECTA GRAND ROSÉ

TO START

TRUFFLED STEAK TARTAR
With cured egg yolk, radish, home-made
pickled veggies and microgreens

TO FOLLOW

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

GRILLED SEABASS
Saffron beurre blanc, celeriac purée
and baby carrots

DESSERTS

HAZELNUT SOUFFLÉ
With raspberry sorbet

TURRONES & NEULAS

Water, soft drinks, coffee and tea

70 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEBUENA Y NAVIDAD EN VERAZ

24 DE DICIEMBRE
CENA

25 DE DICIEMBRE
ALMUERZO CON MÚSICA EN DIRECTO
CENA

COPA DE CAVA ARS COLLECTA GRAND ROSÉ
DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

TARTAR TRUFADO DE TERNERA
Con yema curada, rabanitos
vegetales encurtidos y brotes

PARA CONTINUAR

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

LUBINA A LA PLANCHA
Beurre blanc de azafrán, puré de apionabo
y mini zanahorias

POSTRES

SOUFFLÉ DE AVELLANAS
Con sorbete de frambuesa

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

70 EUR / PERSONA
IVA incluido





BOXING DAY AT VERAZ

DECEMBER 26
LUNCH

WELCOME GLASS OF CAVA
ARS COLLECTA GRAND ROSÉ

TO START

BRAVAS VERAZ

Crispy potatoes, house special brava sauce
and aioli

PURE ACORN-FED IBERIAN HAM

Hand-sliced DO Guijuelo ham

PAN CON TOMATE

Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil

CANTABRIAN ANCHOVY FILLET

On toast with smoked butter

SHEEP CHEESE FRITTERS

Pyrénées serrat cheese with truffled honey

TO FOLLOW

ROASTED CHICKEN CANNELLONI

With black truffle, seasonal mushrooms
and thyme bechamel

DESSERTS

JIJONA NOUGAT MILLE-FEUILLE

With salted caramel

TURRONES & NEULAS

Water, soft drinks, coffee and tea

70 EUR / PERSON
VAT included

SAN ESTEBAN EN VERAZ

26 DE DICIEMBRE
ALMUERZO

COPA DE CAVA ARS COLLECTA GRAND ROSÉ
DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

BRAVAS VERAZ

Patatas crujientes, salsa brava de la casa
y alioli

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA

Jamón DO Guijuelo cortado a mano

PAN CON TOMATE

Coca de folgueros, tomate roseta y aceite de oliva

FILETE DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO

En tostada con mantequilla ahumada

BUÑUELO DE QUESO DE OVEJA

Queso serrat dels Pirineus con miel de trufa

PARA CONTINUAR

CANELONES DE POLLO RUSTIDO

Con trufa negra, setas de temporada
y bechamel de tomillo

POSTRES

MILHOJAS DE TURRÓN DE JIJONA

Con caramelo salado

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

70 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S EVE AT VERAZ

DECEMBER 31
DINNER WITH LIVE MUSIC

WELCOME GLASS OF CHAMPAGNE
RUIART BRUT & AMUSE BOUCHE

TO START

PALAMÓS RED PRAWNS CARPACCIO
Romesco sauce, black aioli and flowers

TO FOLLOW

SEARED TURBOT
Roasted vegetables, artichokes from El Prat
and cava velouté

AGED BEEF TENDERLOIN
Potato and truffle mille-feuille with red wine sauce

DESSERTS

COCONUT SCARF
Madagascar vanilla mousse and coconut ice-cream

CHEF'S SELECTION OF PETITS 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

220 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEVIEJA EN VERAZ

31 DE DICIEMBRE
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

COPA DE CHAMPAGNE RUINART BRUT
DE BIENVENIDA Y AMUSE BOUCHE

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS
Salsa romesco, alioli negro y flores

PARA CONTINUAR

RODABALLO A LA PLANCHA
Verduritas asadas, alcachofas del Prat
y velouté al cava

SOLOMILLO DE TERNERA REPOSADO
Milhojas de patata y trufa con salsa de vino tinto

POSTRES

PAÑUELO DE COCO
Mousse vainilla de Madagascar y helado de coco

SELECCIÓN DE PETITS 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

220 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S EVE AT CABARET

DECEMBER 31
DINNER & PARTY
LIVE MUSIC & DJ SET

WELCOME FESTIVE COCKTAIL

TO START

GILLARDEAU OYSTERS NO.3
With shallots vinaigrette

MEDITERRANEAN TUNA TATAKI AND OSETRA CAVIAR
With avocado and kizami wasabi

PALAMÓS RED PRAWNS
With garlic

PURE ACORN-FED IBERIAN HAM
Hand-sliced DO Guijuelo ham

PAN CON TOMATE
Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil

TO FOLLOW

CONFIT SUCKLING PIG
With sweet potato purée, roasted apples
and daikon radish microgreens
or

FAVA BEAN AND SUN-DRIED TOMATOES RICE
With microgreens and lemon zest

DESSERT

THE CABARET RED ROSE
Mascarpone and strawberries

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

220 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEVIEJA EN CABARÉT

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

COCKTAIL FESTIVO DE BIENVENIDA

PARA EMPEZAR

OSTRAS GILLARDEAU Nº3
Con vinagreta de chalotas

TATAKI DE ATÚN MEDITERRÁNEO Y CAVIAR OSETRA
Con aguacate y wasabi kizami

GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS
Al ajillo

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA
Jamón DO Guijuelo cortado a mano

PAN CON TOMATE
Coca de folgueros, tomate roseta y aceite de oliva

PARA CONTINUAR

COCHINILLO CONFITADO
Puré de boniato, manzanas asadas
y germinados de daikon
o

ARROZ DE HABITAS Y TOMATES SECOS
Con brotes y ralladura de limón

POSTRE

LA ROSA ROJA DE CABARET
Mascarpone y fresas

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

Fiesta de Nochevieja con sesión DJ
Copa de champagne incluida

220 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S EVE AT THE ROOF

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

WELCOME GLASS OF CHAMPAGNE
RUINART BRUT & AMUSE BOUCHE

OYSTERS WITH PONZU SAUCE
Salmon roe macerated in sake

PORK GYOZAS
With soy sauce and sichimi togarashi

MEDITERRANEAN TUNA SSAM
Lettuce wrap with red tuna, avocado kizimi purée
and ssamjang mayonnaise

SEARED RED PRAWNS FROM PALAMÓS
With yuzu mayonnaise

TEMPURA VEGETABLES
With miso mayonnaise

DRY-AGED BEEF SATAY
Grilled beef skewers
marinated in Southeast Asian sauce

DUCK DONBURI
Rice bowl with duck confit, hoisin sauce
and pickled cucumber

THE ROOF WHITE ROSE
White chocolate and yuzu

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

160 EUR / PERSON
VAT included

NOCHEVIEJA EN THE ROOF

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

COPA DE CHAMPAGNE RUINART BRUT
DE BIENVENIDA Y AMUSE BOUCHE

OSTRAS CON SALSA PONZU
Huevas de salmón maceradas en sake

GYOZAS DE CERDO
Con salsa de soja y sichimi togarashi

SSAM DE ATÚN DEL MEDITERRÁNEO
Wrap de lechuga con atún rojo,
puré de aguacate kizami y mayonesa de ssamjang

GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA
Con mayonesa de yuzu

VEGETALES EN TEMPURA
Con mayonesa de miso

SATAY DE ENTRECOTE MADURADO
Brochetas de ternera a la plancha
marinadas con salsa del sureste asiático

DONBURI DE PATO
Bol de arroz con confit de pato, salsa hoisin
y pepino encurtido

LA ROSA BLANCA DE THE ROOF
Chocolate blanco y yuzu

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

160 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S HANGOVER BRUNCH AT VERAZ

JANUARY 1
À LA CARTE BRUNCH WITH LIVE MUSIC

WELCOME MIMOSA

2 BRUNCH DISHES OF YOUR CHOICE

EGGS BENEDICT WITH SALMON

EGGS BENEDICT WITH COOKED HAM

PULLED BEEF BRIOCHE

VEGAN PITA

CHEESEBURGER

VEGAN BURGER

SHAKSHUKA

VEGAN SHAKSHUKA

FREE-RANGE CHICKEN CANELONI

VEGAN PASTA

FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM

CAKE OF THE DAY BY OUR PASTRY CHEF

SEASONAL FRUIT WITH HOME-MADE SORBET

Water, soft drinks, coffee and tea

60 EUR / PERSON
VAT included

FREE FLOW DRINKS

Cava Ars Collecta, mimosas and wine

35 EUR / PERSON
VAT included

HANGOVER BRUNCH DE AÑO NUEVO AT VERAZ

1 DE ENERO
BRUNCH A LA CARTA CON MÚSICA EN DIRECTO

MIMOSA DE BIENVENIDA

2 PLATOS DE BRUNCH A ELEGIR

HUEVOS BENEDICT CON SALMÓN

HUEVOS BENEDICT CON LACÓN

BRIOCHE DE TERNERA

PITA VEGANO

HAMBURGUESA CON QUESO

HAMBURGUESA VEGANA

SHAKSHUKA

SHAKSHUKA VEGANA

CANELONES DE POLLO DE CORRAL GRATINADOS

PASTA VEGANA

FRENCH TOAST CON HELADO DE VAINILLA

TARTA DEL DÍA POR NUESTRO CHEF PASTELERO

FRUTA DE TEMPORADA CON SORBETE CASERO

Agua, refrescos, café e infusiones

60 EUR / PERSONA
IVA incluido

BEBIDAS ILIMITADAS

Cava Ars Collecta, mimosas y vino

35 EUR / PERSONA
IVA incluido





NEW YEAR'S RECOVERY LUNCH AT THE ROOF

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

WELCOME BLOODY MARY

4 ASIAN-INSPIRED BRUNCH DISHES OF YOUR CHOICE

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

60 EUR / PERSON
VAT included

RECOVERY DRINKS

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

RECOVERY LUNCH DE AÑO NUEVO AT THE ROOF

1 DE ENERO
ALMUERZO 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

60 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

WWW.EDITIONHOTELS.COM