

THE
BARCELONA
EDITION
MENÚS FESTIVOS

CELEBRA ESTAS FIESTAS EN EL CORAZÓN DE BARCELONA

Eleva tus celebraciones navideñas en The Barcelona EDITION, donde transformamos espacios sofisticados en celebraciones decadentes, preparando el escenario para tus preciados recuerdos navideños. Disfruta de deliciosos menús festivos de autor creados por el chef Pedro Tassarolo, acompañados de animado entretenimiento.

The Barcelona EDITION aporta elegancia y sofisticación para celebrar la época más encantadora del año.



CENA DE ACCIÓN DE GRACIAS EN VERAZ

JUEVES 27 DE NOVIEMBRE
RESERVAS A LAS 19:30 H & 21:00 H

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA
ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS

PARA EMPEZAR

CREMA DE CALABAZA ASADA (SG | SFS)
Cebolla caramelizada, castañas,
crema agria y hierbas

PARA CONTINUAR

PAVO DE ACCIÓN DE GRACIAS (SL)
Pechuga de pavo asado con relleno de
pan, frutos secos tostados, hierbas y
albaricoques, acompañada de cazuelita
de judías verdes, puré de patatas,
y salsa de arándanos

POSTRE

TARTA CASERA DE NUECES PECANAS
Con nata montada con canela

Agua, refrescos, café e infusiones

55 EUR / PERSONA
IVA incluido

(SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano

NOCHEBUENA EN VERAZ

24 DE DICIEMBRE

RESERVAS A LAS 19:30 H & 21:00 H

CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

AMUSE BOUCHE

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA
ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS

&

FOIE MICUIT

En tosta crujiente con mermelada casera

PARA EMPEZAR

OSTRAS REGAL Nº2 (SG | SL | SFS)

Au Naturel

CARPACCIO DE VIEIRAS (SG | SL | SFS)

Puerro confitado, berros y AOVE

PARA CONTINUAR

RODABALLO DE CERTIFICACIÓN

SOSTENIBLE (SG | SL | SFS)

Zanahoria baby caramelizada
y gremolata de pistacho

CORDERO CON TRUFA NEGRA (SG | SL | SFS)

Cordero braseado con trinxat de la
Cerdanya y salsa demi-glace

POSTRE

TRONCO DE NAVIDAD

Mousse de chocolate con sorbete de frambuesa

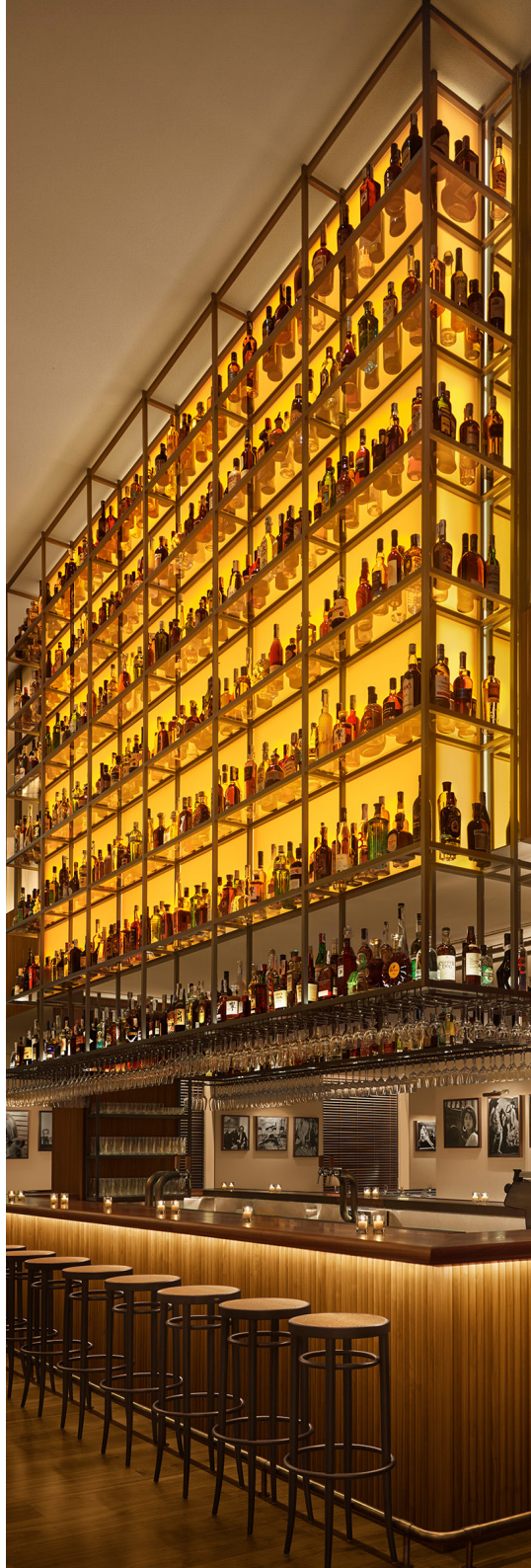
TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

90 EUR / PERSONA

IVA Incluido

(SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano





NOCHEBUENA EN THE ROOF

24 DE DICIEMBRE

RESERVAS A LAS 19:30 H & 21:00 H

CENA CON SESIÓN DE DJ

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA
ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS

PARA COMPARTIR

CRUDO DE VIEIRA (SG | SL | SFS)
Con emulsión de limón y aceite de perejil

JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA (SG | SL | SFS)
DO Guijuelo cortado a mano
acompañado con pan con tomate

PARA EMPEZAR

TORTELLINI IN BRODO
Pasta rellena con caldo de escudella

PARA CONTINUAR

MELOSO DE TERNERA LECHAL (SG | SL | SFS)
Con parmentier de trufa negra

POSTRE

TRONCO DE NAVIDAD
Mousse de chocolate con
sorbete de frambuesas

TURRONES & NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

70 EUR / PERSONA
IVA incluido

(SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano

NAVIDAD EN VERAZ

25 DE DICIEMBRE

RESERVAS A LAS 13:00 H & 14:30 H

COMIDA CON MÚSICA EN DIRECTO

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA
ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE VIEIRAS (SG | SL | SFS)
Puerro confitado, berros y AOVE

PARA CONTINUAR

NUESTRA VERSIÓN DE LA ESCUDELLA (SL | SFS)
Sopa de galets rellenos de carn d'olla, col,
zanahoria y garbanzos

MAR Y MONTAÑA (SG | SL | SFS)
Cordero braseado y cigala a la plancha con
trinxat de la Cerdanya y salsa demi-glace

POSTRE

TRONCO DE NAVIDAD
Mousse de chocolate con sorbete de frambuesa

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

75 EUR / PERSONA
IVA Incluido

(SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano





SAN ESTEBAN EN VERAZ

26 DE DICIEMBRE

RESERVAS A LAS 13:00 H & 14:30 H

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA (SG | SL | SFS)

DO Guijuelo cortado a mano

ENSALADA TIBIA DE ZANAHORIAS BABY (V | SG | SL)

Zanahoria de colores, gremolata
de tomates y pistachos

CROQUETAS DE CEPS (SFS)

Emulsión de ceps

PARA EMPEZAR

NUESTRA VERSIÓN DE LA ESCUDELLA (SL | SFS)

Sopa de galets rellenos de carn d'olla

PARA CONTINUAR

CANELONES DE POLLO ORGÁNICO

DE CORRAL RUSTIDO (SFS)

Con trufa negra y setas de temporada

POSTRE

MILHOJAS DE TURRON DE JIJONA

Con caramelo salado

TURRONES Y NEULAS

Agua, refrescos, café e infusiones

55 EUR / PERSONA

IVA incluido

(SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano

NOCHEVIEJA VERAZ

31 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 20:30 H
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

AMUSE BOUCHE

COPA DE CHAMPAGNE RUINART BRUT DE BIENVENIDA
Y FOIE MICUIT SOBRE CRUJIENTE DE SEMILLAS

PARA COMPARTIR

OSTRA REGAL Nº2 AU NATUREL (SG | SL | SFS)

JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA (SG | SL | SFS)
DO Guijuelo cortado a mano

CRUDO DE ATÚN (SG | SL | SFS)
Sashimi de atún del Mediterráneo de certificación
sostenible con trufa negra y yema curada

PARA CONTINUAR

BOGAVANTE EN SU SALSA (SG | SL | SFS)
Bisque de bogavante con polvo de tomate y perifolio

SOLOMILLO DE TERNERA (SG | SFS)
De nuestro carnicero del Mercado de Santa Caterina con
milhojas de patata con salsa de trufa negra melanosporum

PRE-POSTRE

GRANIZADO DE MARC DE CAVA (V | SG | SL | SFS)
Con piña osmotizada con lima

POSTRE

PAISAJE NEVADO (SFS)
Mousse de vainilla Madagascar con helado de coco

SELECCIÓN DE PETIT FOURS DEL CHEF
12 UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Agua, refrescos, café e infusiones

FIESTA DE NOCHEVIEJA EN CABARET

Acceso a las 23:30 h, con sesión de DJ y 1 bebida incluida

320 EUR / PERSONA

IVA incluido



NOCHEVIEJA EN CABARET

31 DE DICIEMBRE

RESERVAS A LAS 20:30 H

CENA CON MÚSICA EN DIRECTO Y ENTRETENIMIENTO

AMUSE BOUCHE

COPA DE CHAMPAGNE RUINART BRUT DE BIENVENIDA
Y OSTRAS REGAL Nº2 AU NATUREL (SG | SL | SFS)

PARA COMPARTIR

CAVIAR OSSETRA (SFS)
Blinis y crema agria

ENSALADA DE BOGAVANTE (SG | SL | SFS)
Con manzana verde, hinojo y aceite de gambas

TARTAR DE ATÚN (SG | SL | SFS)
Atún del Mediterráneo de certificación
sostenible con alioli de ajo rustido

TO FOLLOW

RODABALLO DE CERTIFICACIÓN
SOSTENIBLE (SG | SL | SFS)
Puré de apionabo, mini vegetales
y aceite de hierbas

LOMO ALTO MADURADO (SG | SFS)
Grátén de patatas y salsa Périgueux

POSTRE

TORRIJA de PANETTONE
Helado de vainilla y crujiente glaseado de avellanas

12 UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Agua, refrescos, café e infusiones

FIESTA DE NOCHEVIEJA
Sesión de DJ y 1 bebida incluida

320 EUR / PERSONA
IVA incluido



NOCHEVIEJA EN THE ROOF

31 DE DICIEMBRE
RESERVAS A LAS 20:30 H
CENA CON MÚSICA EN DIRECTO

COPA DE CHAMPAGNE RUINART BRUT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

OSTRA REGAL Nº2 AU NATUREL (SG | SL | SFS)
Con caviar Ossetra

CARPACCIO DE GAMBA (SG | SL | SFS)
Gamba roja de Palamós con AOVE y yema

CORAZÓN DE ALCACHOFA (SG | SL | SFS)
Con jamón ibérico de bellota

TRÍO DE CROQUETAS (SFS)
De ceps, de pollo y de jamón

PARA CONTINUAR

LOMO DE ATÚN (SG | SL | SFS)
Atún del Mediterráneo de certificación sostenible

LOMO ALTO MADURADO CON TRUFA NEGRA (SG | SL | SFS)
Milhojas de patata con
salsa de trufa negra melanosporum

POSTRE

PAISAJE NEVADO
Mousse de vainilla de Madagascar
con helado de coco

12 UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Agua, refrescos, café e infusiones

FIESTA DE NOCHEVIEJA EN CABARET

Acceso a las 23:30 h, con sesión de DJ y 1 bebida incluida

240 EUR / PERSONA
IVA incluido

(SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano





HANGOVER BRUNCH DE AÑO NUEVO EN VERAZ

1 DE ENERO

RESERVAS DE 13:00 H A 15:30 H
BRUNCH A LA CARTA Y SESIÓN DE DJ

VERMUT DE BIENVENIDA
MIMOSAS Y CAVA ILIMITADO INCLUIDO

2 PLATOS A ELEGIR Y 1 POSTRE

HUEVOS DE ORIGEN LOCAL

HUEVOS BENEDICT CON SALMÓN (SFS)

HUEVOS BENEDICT CON LACÓN (SFS)

AVOCADO TOAST CON DOS HUEVOS ORGÁNICOS
A BAJA TEMPERATURA (SL | SFS)

ESPECIALES

PATATAS CON JAMÓN (SG | SL | SFS)

SHAKSHUKA (SFS)

SHAKSHUKA VEGANA (V | SL | SFS)

ENSALADA DE MERCADO (V | SG | SL | SFS)

BURRATA CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (V | SG | SL | SFS)

SANDWICHES

SÁNDWICH DE PASTRAMI (SFS)

HAMBURGUESA CON QUESO (SFS)

HAMBURGUESA VEGANA (V | SL | SFS)

DULCES

CROISSANT CARAMELIZADO
CON CREMA DE COCO

FRUTA DE TEMPORADA (V | SG | SL | SFS)

Agua, refrescos, café de especialidad e infusiones

70 EUR / PERSONA
IVA incluido

((SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano

RECOVERY BRUNCH DE AÑO NUEVO EN THE ROOF

1 DE ENERO

RESERVAS DE 13:00 H A 15:00 H

BRUNCH MEDITERRÁNEO A LA CARTA,
VISTAS INCOMPARABLES Y SESIÓN DE DJ

COPA DE BIENVENIDA

3 PLATOS A ELEGIR

OSTRA REGAL Nº 2 (SG | SL | SFS)
Au naturel

ENSALADA DE QUESO FETA (SG | SFS)
Con olivas, queso feta y limón marroquí

POLENTA FRITA (SG | SFS)
Con setas de temporada

TOSTADA DE AGUACATE (V | SL | SFS)
Tostada de pan de masa madre
con aguacate y vegetales encurtidos

HUEVOS POCHADOS
CON RICOTTA CREMOSA Y PESTO
Con tostadas de pan de masa madre

SÁNDWICH DE SOBRASADA Y QUESO EDAM (SFS)
En coca de Folgueroles con cebolla caramelizada

PEPITO DE TERNERA (SFS)
Brioche con entraña, queso y mojo verde

CROISSANT CARAMELIZADO (SFS)
Con ricotta, fresas y albahaca

TAPIOCA DE COCO (V | SG | SL | SFS)
Mango, frutos rojos y ralladura de lima

Agua, refrescos, café de especialidad e infusiones

60 EUR / PERSONA
IVA incluido

((SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos, (SG) Sin Gluten, (V) Vegano



PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS, POR FAVOR CONTACTA

+34 93 626 33 30
RESERVATIONS.BCN@EDITIONHOTELS.COM

PARA REQUISITOS DIETÉTICOS Y ALERGIAS ALIMENTICIAS,
PIDA AYUDA A UNO DE LOS MIEMBROS DE NUESTRO EQUIPO

EDITIONHOTELS.COM @EDITIONBARCELONA
AVINGUDA DE FRANCESC CAMBÓ, 14. 08003 BARCELONA, SPAIN