



MENÚS DE GRUPS  
MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA  
Nadal 2024 & 2025



# Els nostres menús de migdia o nit servits a taula:

*Li convidem a confeccionar el seu propi menú triant un primer, un  
segon i unes postres iguals per a tots els convidats.*

## Aperitiu

(Tots inclosos)

Cruixent d'alga nori amb foie, poma i anguila  
Croqueta de musclo de roca especiat  
Mini sandvitx de pastrami amb envinagrats  
Broqueta de llagostí cruixent amb pa de gamba

## Primer

Caneló de pularda i pintada en homenatge a Fermí Puig  
Terrina de carn d'olla i brou d'escudella  
Ravioli amb carxofes, pernil Duroc, ceps i aire de parmesà  
Amanida russa de gamba vermella, alvocat i envinagrats  
Tonyina vermella sobre una crema d'anxova en salaó  
i tàperes cruixents

## Segon

Llobarro en crosta de pasta fullada i salsa choron  
Suprema de pagre amb textures de carxofa i oli de vainilla  
Ballotine de pollastre de granja, foie gras i fruits secs  
Espatlla de xai de llet amb ragout de verdures i puré de carabassa  
Wellington de relom de vedella amb salsa de ceps  
Suprema de pintada amb naps, rossinyols i trompetes de la mort

## Postres

Tronc de Nadal de pa de pessic d'ametlla amb melmelada  
de taronja i mousse de torró  
Pastís de xocolata i avellanes de Jean Marie Hiblot  
Babá amb gelat de torró  
Pastís Sacher amb cremós de xocolata i gelée de fruita de la passió

## Celler n°1 inclòs

(Més opcions de celler disponibles en la pàgina 6)

Cafè, te, torrons i neules

**Preu: 86€ per persona (IVA no inclòs)**



# Especialitats del Xef

## Entrants

Cranc reial amb holandesa cítrica (+30 €)

Carabiner XL a la brasa amb sorbet de tomàquet (+18 €)

Crema de topinambur amb suc de tòfones i foie gras  
en homenatge a Fermí Puig (+6 €)

Gamba vermella amb crema fina de pèsols, menta i bacon  
en homenatge a Fermí Puig (+16€)

## Principals

Caneló de faisana salvatge amb tòfona negra en homenatge a Fermí Puig (+18€)

Mitjana de vaca madurada (500 gr /pax) amb patates fregides  
i pebrots del *piquillo* confitats (+17 €/pax)

Garrí melós i la seva pell cruixent amb textures de poma (+ 5€/pax)

\*(Preu addicional per persona i referència  
per a tots els comensals a substituir  
de l'oferta inicial)





# Menú cocktail de grups (servit dempeus)

Gilda Majestic:

Anxova, seitó, bacallà, piparra, oliva i tomàquet sec

Els nostres snacks salats:

Crackers amb llavors, wonton fregit, mini *spring roll* d'ibèric i parmesà

Ostra amb suc verd detox

Brioix de mantega fumada i anxova XL

Coca de pasta fullada amb *vitello tonnato*

Galeta de foie amb gel de PX

Llima amb tàrtar de vieira

Biquini de pernil ibèric i mozzarella trufada

Croqueta de carn d'olla

Caneló de pollastre de granja

*Dumpling* de pollastre i gambes

Milfulls de patata brava

Broqueta de llagostí amb cruixent de pa de gambes

Arròs cremós de ceps i parmesà

Mini burger de pollastre estil *Kentucky*

Tronc de Nadal de taronja i torró

*Lemon pie*

Gotet de babà al rom

Torrans artesanals i neules amb nata muntada

**Preu: 86€ per persona (IVA no inclòs)**



# Suplements

## Menú cocktail de grups

---

Estació de pernil ibèric de gla “Carrasco” **+800€**

Estació de *tacos* mexicans; de cochinita pibil i de gambetes enchilados **+6€ /per persona**

Estació de *pâté en croûte* i terrina de *foie gras mi-cuit* amb pa de brioix **+8€ /per persona**

Estació de cebiches i *tiraditos*: de vieira, llagostí i corball **+7€ /per persona**

Estació de peixos fumats i marinats **+8€ /per persona**

Estació de BBQ *premium* (brisket, relлом, *pulled pork*) **+9€ /per persona**

Estació de marisc: navalles, caragols de punxes, llagostins i musclos del Delta de l'Ebre **+10€ /per persona**





## Selecció de vins

### Celler n°1 (inclosa)

Cau d'en Genís DO Alella  
Abadal Criança DO Pla de Bages  
Ars Collecta Gran Reserva Blanc de Noirs DO Cava  
Cervesa, aigüa i refrescs

### Celler n°2 (+8€/persona)

Pazo de Señorans, DO Rías Baixas  
Solergibert DO Pla de Bages  
Juvé & Camps Reserva de la Família DO Cava  
Cervesa, aigüa i refrescs

### Celler n°3 (+22€/persona)

Sounds Marlborough Nova Zelanda  
Marqués de Murrieta DOCa Rioja  
Moët Chandon Brut Imperial AOC Champagne  
Cervesa, aigüa i refrescs

## Barra Lliure

1 Gin tonic "After Dinner" Bombay Sapphire, tònica  
amb un toc de llima 12€/persona

Whiskys, ginebres, rom, vodkes clàssics i premium

Selecció de licors\*

Brandi, Cognac i Armagnac

Cava, vi blanc i vi negre

Cerveses i refrescs

**Preu: 40€ per persona (2 hores)**

**Hora extra: 19€ per hora i per persona**

\*Sol·liciti més informació sobre la selecció de licors al nostre equip





## Condicions Generals

El preu indicat per persona no inclou el 10% d'IVA.

La decoració de Nadal i les minutes estan incloses en el preu.

Si necessita servei de vestuari consulti al seu coordinador de l'esdeveniment.

*En cas d'intoleràncies, al·lèrgies o dietes especials,  
si us plau comunicuï-ho al fer la seva reserva.*

## Contacte

[navidad@hotelmajestic.es](mailto:navidad@hotelmajestic.es)

Telf: 93 488 17 17

[www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es)

Majestic Hotel & Spa Barcelona  
Passeig de Gràcia, 68. 08007 Barcelona

