Majestic Christmas

Group Menus · Menús de Grupos · Menús de Grups

2026

Menu Served at the table

WE INVITE YOU TO CREATE YOUR OWN MENU BY SELECTING ONE STARTER, ONE MAIN COURSE AND ONE DESSERT, THE SAME FOR ALL GUESTS.

APPETIZERS

All included

✦

Piña colada bonbon

Duck ham croquette with orange gel

Russian salad and smoked eel *maki*

Xesc Reina sobrasada *katsu sando*, goat cheese and truffle honey

Majestic Pizza (brick pastry, anchovy gel, smoked burrata, tomato and Caviaroli)

STARTER

✦

White prawn salad with fennel, mint, orange and Gilda vinaigrette

Carpier salmon terrine with anchovy butter and baby leaf salad

Foie gras pâté en croûte with ham, pistachio and mandarin

Free-range chicken cannelloni with roasting jus

Traditional *escudella* soup with chickpeas, *galets* pasta

and *pilota* (catalan meatball) terrine

Warm artichokes with scallops, Iberian ham and romesco sauce

MAIN COURSE

✦

Dodine of Pagès chicken with plums, pistachios and foie gras

Suckling lamb shoulder with root vegetables and *boletus* mushrooms

Beef tenderloin with béarnaise sauce, green asparagus and mushrooms

Roast duckling with pears, plums and dried apricots

Red Porgy with roasted pepper, fennel and chorizo ragout, saffron sauce

Cod loin with leek cream, romesco *pil-pil* and crispy cod skin

Roasted scallop with smoked potato cream, sherry butter and crispy pancetta

DESSERTS

✦

Christmas Yule Log: Pecan Pie with pecan sponge praline caramel

and Tahitian vanilla

Jean-Marie Cake

Passion Fruit Sacher Torte

French toast with nougat ice cream

Hazelnut praline, chocolate mousse and crunch with vanilla ice cream

Lemon tiramisu

Passion fruit crémeux, Genoise sponge and coconut ice cream

Turrones and wafer rolls

Coffee, tea and herbal infusions

WINE PAIRINGS

✦

Wine selection nº 1 included

€105 (VAT included)

Menu served at the table
Vegetarian Options

APPETIZERS

All included

✦

Sweet potato croquette

Leek *maki* with citrus hollandaise

Vegetarian *Katsu sando*

Vegetarian Majestic Pizza

STARTER

✦

Fennel, mint and orange salad with honey vinaigrette

Vegetable terrine with pickles and tartare sauce

Spinach and ricotta cannelloni with a delicate Parmesan cream

Wild mushroom consommé with *galets* pasta

Warm artichokes with confit cherry tomatoes and romesco sauce

MAIN COURSE

✦

Roasted cauliflower with black garlic and toasted almonds

Pumpkin steak with Café de Paris butter and crispy potatoes

Spinach and ricotta ravioli with sage and Parmesan cream

Pumpkin gnocchi with Parmesan whey and artichoke chips

Glazed celery with beurre noisette and parsnip purée

Vegetarian

Menu served at the table
Chef's Specialities

STARTERS

✦

King crab with citrus hollandaise (+ €30)

Grilled XL scarlet prawn with tomato sorbet(+ €18)

MAIN COURSES

✦

500 g dry-aged beef ribeye (500 gr /pax)

with French fries and confit piquillo peppers (+ €17)

Slow-cooked suckling pig with crispy skin and apple textures (+ €5)

Additional price per person.
The selected dish will replace the original option
and must be the same for all guests.

Menú servido en mesa · Menú servit a taula

LE INVITAMOS A CONFECCIONAR SU PROPIO MENÚ ELIGIENDO UN PRIMERO, UN SEGUNDO Y UN POSTRE IGUAL PARA TODOS LOS INVITADOS.

US CONVIDEM A CONFECCIONAR EL VOSTRE PROPI MENÚ ESCOLLINT UN PRIMER PLAT, UN SEGON PLAT I UNES POSTRES IGUALS PER A TOTS ELS COMENSALS.

APERITIVOS | APERITIUS

Todos incluidos | *Tots inclosos*

✦

Bombón piña colada
Bombó de pinya colada
Croqueta de jamón de pato y gel de naranja
Croqueta de pernil d'ànec i gel de taronja
Maki de ensaladilla y anguila ahumada
Maki d'ensaladilla i anguila fumada
Katsu sando de sobrasada Xesc Reina, queso de cabra y miel trufada
Katsu sando de sobrassada Xesc Reina, formatge de cabra i mel trufada
Pizza Majestic (pasta brick, gel de anchoa, burrata ahumada, tomate y Caviaroli)
Pizza Majestic (pasta *brick*, gel d'anxova, burrata fumada, tomàquet i Caviaroli)

PRIMERO | PRIMER

✦

Ensalada de gamba blanca, hinojo, menta, naranja y vinagreta de Gilda
Amanida de gamba blanca, fonoll, menta, taronja i vinagreta de Gilda
Terrina de salmón Carpier, mantequilla de anchoas y ensalada de brotes
Terrina de salmó Carpier, mantega d'anxoves i amanida de brots
Pâté en croûte de foie, jamón, pistacho y mandarina
Pâté en croûte de foie, pernil, festuc i mandarina
Canelón de pollo de granja con jugo de asado
Caneló de pollastre de granja amb suc de rostit
Sopa tradicional de *escudella* con garbanzos, *galets* y terrina de *pilota*
Sopa tradicional d'escudella amb cigrons, galets i terrina de pilota
Alcachofas templadas con vieiras, jamón ibérico y romesco
Carxofes tèbies amb vieires, pernil ibèric i romesco

SEGUNDO | SEGON

✦

Dodine de pollo *Pagès*, con ciruelas, pistachos y *foie gras*
Dodine de pollastre Pagès, amb prunes, festucs i *foie gras*
Paletilla de cordero lechal con tubérculos y boletus
Espatlla de xai de llet amb tubercles i boletus
Solomillo de ternera con salsa bearnesa, espárragos verdes y setas
Filet de vedella amb salsa bearnesa, espàrrecs verds i bolets
Pato canetón asado con peras, ciruelas y orejones
Ànec canetó rostit amb peres, prunes i orellanes
Pargo con *ragout* de pimiento escalivado, hinojo y chorizo con salsa de azafrán
Pargo amb *ragout* de pebrot escalivat, fonoll i xoriço amb salsa de safrà
Lomo de bacalao, crema de puerro, pil-pil de romesco y torrezno de bacalao
Llom de bacallà, crema de porro, *pil-pil* de romesco i *torrezno* de bacallà
Vieira asada, crema de patata ahumada, mantequilla de Jerez y panceta crujiente
Vieira rostida, crema de patata fumada, mantega de Jerez i cansalada cruixent

POSTRES

✦

Tronco navideño | Tronc de Nadal:
Bizcocho y mousse de nuez pecana con cremoso de vainilla y caramelo
Pa de pessic i mousse de nou pacana amb cremós de vainilla i caramel
Tarta Sacher de fruta de la pasión | Pastís Sacher de fruita de la passió
Tarta Jean-Marie | Pastís Jean-Marie
Torrija con helado de turrón | Torrada de Santa Teresa amb gelat de torró
Praliné de avellana, mousse y crujiente de chocolate con helado de vainilla
Praliné d'avellana, mousse i cruixent de xocolata amb gelat de vainilla
Tiramisú de limón | Tiramisú de llimona
Cremoso de fruta de la pasión, bizcocho genovés con helado de coco
Cremós de fruita de la passió, pa de pessic genovès amb gelat de coco

Turrones y barquillos | Torrons i neules
Café, té e infusiones | Cafè, te i infusions

MARIDAJES | MARIDATGES

✦

Bodega nº1 incluida | Celler nº1 inclòs

105€ (IVA incluido · inclòs)

Menú servido en mesa · Menú servit a taula

SELECCIÓN VEGETARIANA | SELECCIÓ VEGETARIANA

APERITIVOS | APERITIUS

Todos incluidos | Tots inclosos

✦

Croqueta de boniato | Croqueta de moniato

Maki de puerro con holandesa cítrica | *Maki* de porro amb holandesa cítrica

Katsu sando vegetal | *Katsu sando* vegetal

Pizza Majestic vegetal | Pizza Majestic vegetal

PRIMERO | PRIMER

✦

Ensalada de hinojo, menta y naranja con vinagreta y miel

Amanida de fonoll, menta i taronja amb vinagreta i mel

Terrina vegetal con encurtidos y salsa tártara

Terrina vegetal amb adobats i salsa tàrtara

Canelón de espinacas y ricotta con crema suave de parmesano

Caneló d'espinacs i ricotta amb crema suau de parmesà

Consomé de setas silvestres con galets

Consomé de bolets silvestres amb galets

Alcachofas templadas, tomate cherry confitado con romesco

Carxofes tèbies, tomàquet cherry confitat amb romesco

SEGUNDO | SEGON

✦

Coliflor asada, ajo negro y almendra tostada

Coliflor rostida, all negre i ametlla torrada

Entrecot de calabaza con mantequilla Café de París y patata crujiente

Entrecot de carbassa amb mantega Café de París i patata cruixent

Ravioli de espinacas y ricotta con crema de salvia y parmesano

Ravioli d'espinacs i ricotta amb crema de sàlvia i parmesà

Ñoquis de calabaza con suero de parmesano y chips de alcachofa

Nyòquis de carabassa amb sèrum de parmesà i xips de carxofa

Apio glaseado con mantequilla noisette y puré de chirivía

Api glacejat amb mantega noisette i puré de xirivia

Vegetariano · Vegetarià

Menú servido en mesa · Menú servit a taula

ESPECIALIDADES DEL CHEF | ESPECIALITATS DEL XEF

ENTRANTES | ENTRANTS

✦

Cangrejo real con holandesa cítrica (+ 30€)

Cranc reial amb holandesa cítrica (+ 30€)

Carabinero XL a la brasa con sorbete de tomate (+ 18€)

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

PRINCIPALES | PRINCIPALS

✦

Chuletón de vaca madurada (500 gr /pax) con patatas fritas y piquillos confitados (+ 17€)

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

Cochinillo meloso y su piel crujiente con texturas de manzana (+ 5€)

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

Precio adicional por persona y referencia para todos los comensales a sustituir de la oferta inicial.

Preu addicional per persona. La referència seleccionada serà la mateixa per a tots els comensals i substituirà l'opció de l'oferta inicial

Cocktail Menu

SERVED STANDING

Piña colada bonbon
Duck ham croquette with orange gel
Russian salad and smoked eel *maki*
Razor clam, citrus hollandaise
Xesc Reina *sobrasada katsu sando* with goat cheese and truffle honey
Majestic Pizza (brick pastry, anchovy gel, smoked burrata, tomato and Caviaroli)
White prawn salad with fennel, mint, orange and Gilda vinaigrette
Free-range chicken cannelloni with roasting jus
Traditional *escudella* soup with chickpeas, *galets* pasta
and *pilota* (catalan meatball) terrine
Warm artichokes with scallops, Iberian ham and romesco sauce
Suckling lamb shoulder with root vegetables and *ceps*
Monkfish with potatoes and Iberian ham dressing
Roasted scallop with smoked potato cream, Sherry butter and crispy pancetta
Black rice, cuttlefish and artichokes

DESSERTS

✦

Christmas Yule Log: Pecan Pie with pecan sponge praline caramel
and Tahitian vanilla
Lemon tiramisu
Passion fruit crémeux, Genoise sponge and coconut ice cream

Turrones and wafer rolls
Coffee, tea and herbal infusions

WINE PAIRINGS

✦

Wine selection nº 1 included

€105 (VAT included)

✦

SUPLEMENTS

✦

Mexican Taco Station: *cochinita pibil* and spicy prawns
+ €7 /per person

Pâté en croûte and *foie gras mi-cuit* terrine station with brioche bread
+ €9 /per person

Carrasco acorn-fed Iberian ham station
+ €880

Ceviche and tiradito station: scallop, king prawn and meagrel
+ €9 /per person

Smoked and marinated fish station
+ €9 /per person

Premium BBQ station (brisket, beef tenderloin and pulled pork)
+ €11 /per person

Seafood station: razor clams, sea snails, king prawns and Delta de l'Ebre mussels
+ €12 /per person

Senyoret Rice Station
+ €9 /per person

Menú Cóctel

SERVIDO DE PIE

Bombón piña colada
Croqueta de jamón de pato y gel de naranja
Maki de ensaladilla y anguila ahumada
Navaja con holandesa cítrica
Katsu sandu de sobrasada Xesc Reina, queso de cabra y miel trufada
Pizza Majestic (pasta *brick*, gel de anchoa, burrata ahumada, tomate y Caviaroli)
Ensalada de gamba blanca, hinojo, menta, naranja y vinagreta de Gilda
Canelón de pollo de granja con jugo de asado
Sopa tradicional de *escudella* con garbanzos, *galets* y terrina de *pilota*
Alcachofas templadas con vieiras, jamón ibérico y romesco
Paletilla de Cordero lechal con tubérculos y ceps
Rape con patatas y refrito de jamón ibérico
Viera asada, crema de patata ahumada, mantequilla de jerez y panceta crujiente
Arroz negro de sepia y alcachofas

POSTRES

✦

Tronco navideño:
Bizcocho y mousse de nuez pecana con cremoso de vainilla y caramelo
Tiramisú de limón
Cremoso de fruta de la pasión, bizcocho genovés con helado de coco

Turrones y barquillos
Café, té e infusiones

MARIDAJES

✦

Bodega nº1 incluida

105€ (IVA incluido)

Menú Còctel

SERVIT A PEU DRET

Bombó de pinya colada
Croqueta de pernil d'ànec i gel de taronja
Maki d'ensaladilla i anguila fumada
Navalla amb holandesa cítrica
Katsu sando de sobrassada Xesc Reina, formatge de cabra i mel trufada
Pizza Majestic (pasta brick, gel d'anxova, burrata fumada, tomàquet i Caviaroli)
Amanida de gamba blanca, fonoll, menta, taronja i vinagreta de Gilda
Caneló de pollastre de granja amb suc de rostit
Sopa tradicional d'escudella amb cigrons, galets i terrina de pilota
Carxofes tèbies amb vieires, pernil ibèric i romesco
Espatlla de xai de llet amb tubercles i ceps
Rap amb patates i refregit de pernil ibèric
Vieira rostida, crema de patata fumada, mantega de Jerez i cansalada cruixent
Arròs negre de sípia i carxofes

POSTRES

✦

Tronc de Nadal:
Pa de pessic i mousse de nou pacana amb cremós de vainilla i caramel
Tiramisú de llimona
Cremós de fruita de la passió, pa de pessic genovès amb gelat de coco

Neules i torrons
Café, te i infusions

MARIDATGES

✦

Celler nº1 inclòs

105€ (IVA inclòs)

SUPLEMENTOS | SUPLEMENTS

✦

Estación de tacos mexicanos: de *cochinita pibil* y de camarones enchilados
Estació de tacos mexicans: de *cochinita pibil* i de gambetes *enchilades*
+ 7€ /por | per persona

Estación de *pâté en croûte* y terrina de *foie gras mi-cuit* con pan de brioche
Estació de *pâte en croute* i terrina de *foie gras mi-cuit* amb pa de brioix
+ 9€ /por | per persona

Estación de jamón ibérico de bellota Carrasco
Estació de pernil ibèric de gla Carrasco
+ 880€

Estación de ceviches y tiraditos: de vieira, langostino y corvina
Estació de *ceviches* i *tiraditos*: de vieira, llagostí i corvall
+ 9€ /por | per persona

Estación de pescados ahumados y marinados
Estació de peixos fumats i marinats
+ 9€ /por | per persona

Estación de BBQ premium (*brisket*, solomillo y *pulled pork*)
Estació de BBQ premium (*brisket*, filet de vedella i *pulled pork*)
+ 11€ /por | per persona

Estación de mariscos: navajas, canaillas, langostinos y mejillones del Delta de l'Ebre
Estació de marisc: navalles, cargols de mar, llagostins i musclos del Delta de l'Ebre
+ 12€ /por | per persona

Estación arroz del *senyoret*
Estació d'arròs del senyoret
+ 9€ /por | per persona

Wine Pairings

MARIDAJES | MARIDATGES

WINE SELECTION NO. 1 | BODEGA Nº 1 | CELLER Nº 1
Included · Incluida · Inclosa

✦

Cau d'en Genís, DO Alella
Abadal Criança, DO Pla de Bages
Ars Collecta Gran Reserva Blanc de Noirs, DO Cava
Beer, water and soft drinks
Cerveza, agua y refrescos · Cervesa, aigua i refrescos

WINE SELECTION NO.2 | BODEGA Nº 2 | CELLER Nº 2
+ 10€ / person · persona

✦

Pazo de Señorans, DO Rías Baixas
Solergibert, DO Pla de Bages
Juvé & Camps Reserva de la Família, Corpinnat
Beer, water and soft drinks
Cerveza, agua y refrescos · Cervesa, aigua i refrescos

WINE SELECTION NO.3 | BODEGA Nº 3 | CELLER Nº 3
+ 25€ / person · persona

✦

Taleia, DO Costers del Segre
Marqués de Murrieta, DOCa Rioja
Moët & Chandon Brut Impérial, AOC Champagne
Cerveza, agua y refrescos · Cervesa, aigua i refrescos

Gin moment

1 “After Dinner” Bombay Sapphire Gin & Tonic with a touch of lime
1 Gintónic “After Dinner” Bombay Sapphire, tónica con un toque de lima
1 Gintònic “After Dinner” Bombay Sapphire, tònica amb un toc de llima

+ 12€ /per person · persona

Open Bar

BARRA LIBRE | BARRA LLIURE

Classic whiskies, gins, rum and vodkas
Selection of liqueurs*
Brandy, Cognac and Armagnac
Sparkling wine, white and red wine
Beers and soft drinks

Whiskies, ginebras, ron, vodkas clásicos
Selección de licores*
Brandy, Cognac y Armagnac
Espumoso, vino blanco y tinto
Cervezas y refrescos

Whiskies, ginebres, rom i vodkes clàssics
Selecció de licors*
Brandy, Cognac i Armagnac
Espumós, vi blanc i negre
Cerveses i refrescos

44€ per person · persona (2h)

**Premium option available for €55 per person (2h)*
**Opción Premium disponible por 55€ por persona (2h)*
**Opció Premium disponible per 55€ per persona (2h)*

TERMS AND CONDITIONS

- The indicated price per person includes 10% VAT.
- Christmas decorations and printed menus are included in the price.
- If you require a cloakroom service, please consult your event coordinator.
- Room fee not included. Please check with the Groups & Events team.

In case of intolerances, allergies or special diets, please let us know when making your reservation.

CONDICIONES GENERALES

- El precio indicado por persona incluye el 10% de IVA.
- La decoración navideña y las minutas están incluidas en el precio.
- Si necesita servicio de guardarropía consulte a su coordinador del evento.
- Precio de la sala no incluido. Consultar con el equipo de Grupos y Eventos

En caso de intolerancias, alergias o dietas especiales, por favor comuníquelo al hacer su reserva.

CONDICIONS GENERALS

- El preu indicat per persona 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.
- Preu de la sala no inclòs. Consultar amb l'equip de Grups i Esdeveniments.

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

CONTACT · CONTACTO · CONTACTE

navidad@hotelmajestic.es

Telf: 93 488 17 17

www.hotelmajestic.es

Majestic Hotel & Spa Barcelona

Passeig de Gràcia, 68. 08007 Barcelona