



MENÚS DE GRUPOS
MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA
Navidad 2024 & 2025

Nuestros menús de mediodía o noche servidos en mesa:

*Le invitamos a confeccionar su propio menú eligiendo un primero,
un segundo y un postre igual para todos los invitados.*

Aperitivos (Todos incluidos)

Crujiente de alga nori, con foie, manzana y anguila
Croqueta de mejillón de roca especiado
Mini sándwich de pastrami con encurtidos
Brocheta de langostino crujiente con pan de gamba

Primero

Canelón de pularda y pintada en homenaje a Fermí Puig
Terrina de *carn d'olla* y caldo de *escudella*
Ravioli con alcachofas, jamón Duroc, boletus y aire de parmesano
Ensaladilla de gamba roja, aguacate y encurtidos
Atún rojo sobre una crema de anchoa en salazón
y alcaparras crujientes

Segundo

Lubina en costra de hojaldre y salsa choron
Suprema de pargo con texturas de alcachofas y aceite de vainilla
Ballotine de pollo de granja, foie gras y frutos secos
Paletilla de cordero lechal con ragout de verduras y puré de calabaza
Wellington de solomillo de ternera con salsa de boletus
Suprema de pintada con nabos, rebozuelos y trompetas de la muerte

Postres

Tronco de Navidad de bizcocho de almendra con mermelada
de naranja y *mousse* de turrón
Tarta de chocolate y avellanas de Jean Marie Hiblot
Babá con helado de turrón
Bizcocho Sacher con cremoso de chocolate y gelée de fruta de la pasión

Bodega nº1 incluida

(Más opciones de bodega disponibles en la página 6)

Café, té, turrones y barquillos

Precio: 86€ por persona (IVA no incluido)



Especialidades del Chef

Entrantes

Cangrejo real con holandesa cítrica (+30 €)

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

Crema de topinambur con jugo de trufas y foie gras
en homenaje a Fermí Puig (+6 €)

Gamba roja con crema fina de guisantes, menta y bacon
en homenaje a Fermí Puig (+16€)

Principales

Canelón de faisana salvaje con trufa negra en homenaje a Fermí Puig (+18€)

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

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

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



Menú cocktail de grupos (servido de pie)

Gilda Majestic:

Anchoa, boquerón, bacalao, piparra, aceituna y tomate seco

Nuestros *snacks* salados:

Grisines con semillas, wonton frito, mini *spring roll* de ibérico y parmesano

Ostra con zumo verde detox

Brioche de mantequilla ahumada y anchoa XL

Coca de hojaldre con *vitello tonnato*

Galleta de foie con gel de PX

Lima con tartar de vieira

Biquini de jamón ibérico y mozzarella trufada

Croqueta de *carne d'olla*

Canelón de pollo de granja

Dumpling de pollo y gambas

Milhojas de patata brava

Brocheta de langostino con crujiente de pan de gambas

Arroz cremoso de boletus y parmesano

Mini burger de pollo estilo *Kentucky*

Tronco de Navidad de naranja y turrón

Lemon pie

Vasito de babá al ron

Turrones artesanales y barquillos con nata montada

Precio: 86€ por persona (IVA no incluido)



Suplementos

Menú cocktail de grupos

Estación de jamón ibérico de bellota “Carrasco” **+800€**

Estación de tacos mejicanos: de cochinita pibil y de camarones enchilados **+6€ /por persona**

Estación de *pâté en croûte* y terrina de *foie gras mi-cuit* con pan de brioche **+8€ /por persona**

Estación de ceviches y tiraditos: de vieira, langostino y corvina **+7€ /por persona**

Estación de pescados ahumados y marinados **+8€ /por persona**

Estación de BBQ *premium* (brisket, solomillo, *pulled pork*) **+9€ /por persona**

Estación de mariscos: navajas, canaillas, langostinos y mejillones del Delta de l'Ebre **+10€ /por persona**



Selección de vinos

Bodega nº1 (incluida)

Cau d'en Genís DO Alella
Abadal Criança DO Pla de Bages
Ars Collecta Gran Reserva Blanc de Noirs DO Cava
Cerveza, agua y refrescos

Bodega nº2 (+8€/persona)

Pazo de Señorans, DO Rías Baixas
Solergibert DO Pla de Bages
Juvé & Camps Reserva de la Família DO Cava
Cerveza, agua y refrescos

Bodega nº3 (+22€/persona)

Sounds Marlborough Nueva Zelanda
Marqués de Murrieta DO Ca Rioja
Moët Chandon Brut Imperial AOC Champagne
Cerveza, agua y refrescos

Barra Libre

1 Gin tonic "After Dinner" Bombay Sapphire, tónica
con un toque de lima 12€/persona

Whiskies, ginebras, ron, vodkas clásicos y premium

Selección de licores*

Brandy, Cognac y Armagnac

Cava, vino blanco y vino tinto

Cervezas y refrescos

Precio: 40€ por persona (2 horas)

Hora extra: 19€ por hora y por persona

*Solicite más información sobre la selección de licores a nuestro equipo



Condiciones Generales

El precio indicado por persona no 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.

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

Contacto

navidad@hotelmajestic.es

Telf: 93 488 17 17

www.hotelmajestic.es

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

