



MENÚS DE NADAL 2024 & 2025

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

Nit de Nadal

24 de desembre al Restaurant SOLC

Croqueta de calamarsons amb allioli de safrà

Filipino de foie, ratafia i nou pecana

Dumpling de pularda amb crema de ceps

Briox de mantega fumada amb anxova XL

Bou de mar i cabra de mar amb holandesa cítrica

Turbot amb la seva pell cruixent, carxofes, bolets i pernil ibèric

Papillotte de vedella Wagyu amb ceps i tòfona negra *Melanosporum*

Pa de pessic d'ametlla amb mermelada de taronja i mousse de torró

Tronc de Nadal de taronja i torró

Torrans i neules

Cafè, te i infusions



Maridatge

Pazo Señorans DO Rías Baixas

Viña Tondonia Reserva 2010 DOCa Rioja

Juvé & Camps Milesimé DO Cava Magnum

Preu: 120€ per persona (IVA inclòs)

De 19:30h a 22:00h



Brunch de Nadal

25 de desembre al Restaurant SOLC

Amuse bouche

Praliné de foie gras, festucs i nous garapinyades,
air baguette de salmó fumat i
brioix de tàrtar de vedella i piparra

Entrants freds

Amanida de gamba vermella i envinagrats
Ostra Amélie amb tàrtar de tonyina i caviar Oscietra
Terrina vegetariana de carxofes, bolets i festucs

El nostre show cooking

Ous Benedict amb salmó
Caneló de pollastre de granja
Arròs de sípia i espardenyes
Dumpling de pularda i col d'hivern

Sopa d'escudella barrejada

Plat Principal

Turbot a la brasa de carbó amb espinacs, porros i holandesa cítrica de festucs
Ballotine de pularda i foie gras amb castanyes i tòfones negres

Selecció de formatges locals

Puigpedrós, Carrat del Borredà,
Pasta Làctica y Serrat d'ovella

Buffet de postres

Tronc de Nadal de taronja i torró
Marron Glacé
Pastís de xocolata i avellanes de Jean Marie Hiblot
Milfulls de vainilla i caramel
Mini babá amb rom i chantilly de vainilla
Cookies Majestic
Torrans i neules



Maridatge

Cau d'en Genís Magnum 2018 DO Alta Alella
Martinet Bru DOQ Priorat
Moët Chandon Brut Imperial AOC Champagne

Preu: 150€ per persona (IVA inclòs)

De 13.30h a 15.00h



Sant Esteve

26 de desembre al Restaurant SOLC

Gilda Vermouth:

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

Air bague de vitello tonatto

Brandada de bacallà sobre milfulls de tubercles

Croqueta d'escòrpora

La nostra versió d'escudella i carn d'olla

Caneló de Sant Esteve trufat

Mero amb ostra Amélie en salsa verda de plàncton
i pèsols llàgrima

Pa de pessic Sacher amb cremós de xocolata
i fruita de la passió

Cafè, torrons i neules



Maridatge

Gran Clot dels Oms Xarel·lo DO Penedès

Furvus DO Montsant

Juvé & Camps Reserva de la Família DO Cava

Preu: 110€ per persona (IVA inclòs)

De 13:30h a 15:00h



Sopar de Cap d'Any

31 de desembre al Saló Mediterrani

Tòfona negra *Melanosporum* amb pèsols XL i menta
Pernil ibèric de gla 100% Carrasco
Pa de massa mare, grisinis de llavors amb formatge Serrat d' Ovella
i mantegues aromatitzades

Brioix de foie gras amb gelatina de Gewürztraminer
Barreta cruixent de *rubia gallega* amb cremós del seu moll
Ostra Amélie amb tàrtar de tonyina i caviar Oscietra

Coca fina de cigala marinada, gel d'herbes i aire de llima-llimona

El nostre Wellington de turbot salvatge amb gamba vermella,
beurre blanc de Ruinart i caviar Oscietra

Rellom de vedella de llet *a la broche* amb salsa Périgieux

Cremós i praliné de xocolata i cafè amb pa de pessic d'avellana,
gelat de llet i escuma de cafè

Petits fours especials de cap d'any



Raïm de la sort i cotilló
Orquestra i DJ
Barra lliure

Maridatge

Majestic Cócktail

Ruinart Blanc de Blancs Magnum AOC Champagne
Chablis Grand Régnard AOC Chablis 2022 Bourgogne
Venus La Universal 2006 DO Montsant
Ruinart Rosé Magnum AOC Champagne

Preu: 440€ per persona (IVA inclòs)

Hora d'arribada: entre les 20:30h i les 21:00h

Final de festa 3:00h



Brunch Clàssic d'Any Nou

1 de gener al Restaurant SOLC

Vermouth Majestic

Escopinyes, anxova, seitó, olives i patates xips

Entrants freds

Ostra Amélie, navalla, llagostins, musclos i gamba vermella
Foie gras amb pa de brioix parisenc i brots d'espínacs
Amanida de carxofes, porros i vinagreta de tòfona negra

El nostre showcooking

Vieires gratinades a la gallega
Ous Benedict amb tòfona i salmó fumat
Caneló de pollastre de granja
Arròs d'ànec i bolets
Sopa de castanyes, foie gras i anguila fumada

Plats principals

Llobarro a la sal d'espècies amb salsa remoulade
Rellom de bou Wellington amb salsa de bolets



Preu: 110€ per persona (IVA inclòs)

De 13:30h a 15:00h

Selecció de formatges locals

Puigpedrós, Carrat del Borredà, Pasta Làctica
i Serrat d'ovella

Buffet de postres

Pastís de nous pacanes
Pastís de xocolata i avellanes de Jean Marie Hiblot
Crêpe *Suzette*
Milfulls de vainilla i caramel
París-Brest
Cookies Majestic
Flor exòtica de coco i fruita de la passió

1 copa benvinguda a triar:

Moët Chandon Brut Imperial AOC Champagne
St Germain Spritz
Grey Goose Blood Mary

*Begudes no incloses

Menú de Reis

6 de gener al Restaurant SOLC

Bunyel d'albergínia rostida amb allioli de mel i mató

Pèsols del Maresme amb bilbaïna de mongeta perona i morralets de platja

Petxina de pelegrí i escamarlà saltat amb suc temperat de formatge Serrat d'ovella

Rellom de vaca ecològica del Pallars amb carxofes i pernil Duroc

El millor Tortell de Reis



Preu: 70€ per persona (IVA inclòs)

De 13:00h a 15:00h



NADAL 2024 & 2025
MENÚ INFANTIL

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA



24, 26 de desembre i 1 de gener

Patates xips, olives farcides,
fuet i seitons

Sopa d'escudella amb pasta Mickey

Escollir prèviament entre

Fish and chips: Llenguado arrebossat amb patates fregides

o

Filets de rellom de vedella amb xampinyons
i daus d'ibèric

Copa de gelat de xocolata i maduixa

Caixeta Majestic amb selecció de llaminadures

Preu: 45€ per nen/a (IVA inclòs)



25 de desembre

Patates xips, olives farcides,
fuet i seitons

Sopa d'*escudella* amb pasta Mickey

Fish and chips
Llenguado arrebossat amb patates fregides

Filets de rellom de vedella amb xampinyons
i daus d'ibèric

Copa de gelat de xocolata i maduixa

Caixeta Majestic amb selecció de llaminadures

Preu: 60€ per nen/a (IVA inclòs)



31 de desembre

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Patates xips, escopinyes, olives farcides i daus de formatge de Maó

Gambes vermelles i daus de rap en gavadina amb maionesa de llimona

Caneló de pollastre rostit

Milanesa de rellom de vedella amb puré de patata

Majestic Magnum

Festival de lllaminadures de cap d'any

Preu: 290€ per nen/a (IVA inclòs)



6 de gener

Croquetes de pernil i calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona

Sopa de pasta Mickey

Lasanya tradicional

El millor Tortell de Reis

Preu: 30€ per nen/a (IVA inclòs)



Contacte

navidad@hotelmajestic.es

Telf: 93 488 17 17

www.hotelmajestic.es

*Si us plau informi de qualsevol intolerància o
al·lèrgia alimentària en fer la seva reserva.*

Majestic Hotel & Spa Barcelona

Passeig de Gràcia, 68.

08007 Barcelona

