



MENÚS DE NAVIDAD 2024 & 2025

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

Nochebuena

24 de diciembre en Restaurant SOLC

Croqueta de chipirones con alioli de azafrán
Filipino de foie, ratafia y nuez de pecán
Dumpling de pularda con crema de boletus
Brioche de mantequilla ahumada con anchoa XL

Buey de mar y centolla con holandesa cítrica

Rodaballo con su piel crujiente, alcachofas, setas y jamón ibérico

Papillotte de ternera Wagyu con ceps y trufa negra *Melanosporum*

Bizcocho de almendra con mermelada de naranja y mousse de turrón
Tronco de Navidad de naranja y turrón

Turrones y barquillos
Café, té e infusiones



Maridaje

Pazo Señorans DO Rías Baixas
Viña Tondonia Reserva 2010 DOCa Rioja
Juvé & Camps Millesimé DO Cava Magnum

Precio: 120€ por persona (IVA incluido)

De 19:30h a 22:00h



Brunch de Navidad

25 de diciembre en Restaurant SOLC

Amuse bouche

Praliné de foie gras, pistachos y nueces garrapiñadas,
air baguette de salmón ahumado y
brioche de tartar de ternera y piparra

Entrantes fríos

Ensaladilla de gamba roja y encurtidos
Ostra Amélie con tartar de atún y caviar Oscietra
Terrina vegetariana de alcachofas, boletus y pistachos

Nuestro show cooking

Huevos Benedict con salmón ahumado
Canelón de pollo de granja
Arroz de sepia y espardeñas
Dumpling de pularda y col de invierno

Sopa de escudella barrejada

Plato Principal

Rodaballo a la brasa de carbón con espinacas, puerros y holandesa cítrica de pistachos
Ballotine de pularda y foie gras con castañas y trufas negras

Selección de quesos locales

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

Buffet de postres

Tronco de Navidad de naranja y turrón
Marron Glacé
Tarta de chocolate y avellanas de Jean Marie Hiblot
Milhojas de vainilla y caramelo
Mini babá con ron y chantilly de vainilla
Cookies Majestic
Turrone y barquillos



Maridaje

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

Precio: 150€ por persona (IVA incluido)

De 13.30h a 15.00h



San Esteban

26 de diciembre en Restaurant SOLC

Gilda Vermut:

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

Air baguette de vitello tonatto

Brandada de bacalao sobre milhojas de tubérculos

Croqueta de cabracho

Nuestra versión de la *escudella* y *carn d'olla*

Canelón de San Esteban trufado

Mero con ostra Amélie en salsa verde de plancton
y guisantes lágrima

Bizcocho Sacher con cremoso de chocolate
y fruta de la pasión

Café, turrones y barquillos



Maridaje

Gran Clot dels Oms Xarel·lo DO Penedès

Furvus DO Montsant

Juvé & Camps Reserva de la Família DO Cava

Precio: 110€ por persona (IVA incluido)

De 13:30h a 15:00h



Cena de Fin de Año

31 de diciembre en Salón Mediterráneo

Trufa negra Melanosporum con guisantes XL y menta
Jamón ibérico de bellota 100% Carrasco
Pan de masa madre, grisinis de semillas con queso *Serrat d'Ovella*
y mantequillas aromatizadas

Brioche de foie gras con gelatina de Gewürztraminer
Barrita crujiente de rubia gallega con cremoso de su tuétano
Ostra Amélie con tartar de atún y caviar Oscietra

Coca fina de cigala marinada, gel de hierbas y aire de lima-limón

Nuestro Wellington de rodaballo salvaje con gamba roja,
beurre blanc de Ruinart y caviar Oscietra

Solomillo de ternera lechal *a la broche* con salsa Périgieux

Cremoso y praliné de chocolate, café con bizcocho de avellana
con helado de leche y espuma de café

Petits fours especiales de fin de año



Uvas de la suerte y cotillón
Orquesta y DJ
Barra libre

Maridaje

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

Precio: 440€ por persona (IVA incluido)

Hora de llegada: entre las 20:30h y las 21:00h
Fin de fiesta 3:00h



Brunch Clásico de Año Nuevo

1 de enero en Restaurant SOLC

Vermut Majestic

Berberechos, anchoa, boquerón, aceitunas y patatas chips

Entrantes fríos

Ostra Amélie, navaja, langostino, mejillones
y gamba roja

Foie gras con pan de brioche parisino y brotes de espinacas

Ensalada de alcachofas, puerros y vinagreta de trufa negra

Nuestro showcooking

Vieiras gratinadas a la gallega

Huevos Benedict con trufa y salmón ahumado

Canelón de pollo de granja

Arroz de pato y setas

Sopa de castañas, foie gras y anguila ahumada

Platos principales

Lubina a la sal de especias con salsa remoulade

Solomillo Wellington de ternera con salsa de boletus



Precio: 110€ por persona (IVA incluido)

De 13:30h a 15:00h

Selección de quesos locales

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

Buffet de postres

Tarta de nueces pecanas

Tarta de chocolate y avellanas de Jean Marie Hiblot

Crêpe *Suzette*

Milhojas de vainilla y caramelo

París-Brest

Cookies Majestic

Flor exótica de coco y fruta de la pasión

1 copa de bienvenida a escoger:

Moët Chandon Brut Imperial AOC Champagne

St Germain Spritz

Grey Goose Blood Mary

*Bebidas no incluidas

Menú de Reyes

6 de enero en Restaurant SOLC

Buñuelo de berenjena asada con alioli de *mel i mató*

Guisantes del Maresme con bilbaína de judía perona y *morralets* de playa

Vieira y cigala salteada con jugo templado de queso *Serrat d'ovella*

Solomillo de vaca ecológica del Pallars con alcachofas y jamón Duroc

El mejor *Tortell de Reis*



Precio: 70€ por persona (IVA incluido)

De 13:00h a 15:00h



NAVIDAD 2024 & 2025

MENÚ INFANTIL

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA



24, 26 de diciembre y 1 de enero

Patatas chips, aceitunas rellenas,
fuet y boquerones

Sopa de escudella con pasta Mickey

Escoger previamente entre

Fish and chips: Lenguado rebozado con patatas fritas

O

Filetes de solomillo de ternera con champiñones
y daditos de ibérico

Copa de helado de chocolate y fresa

Cajita Majestic con selección de chuches

Precio: 45€ por niño/a (IVA incluido)



25 de diciembre

Patatas chips, aceitunas rellenas,
fuet y boquerones

Sopa de escudella con pasta Mickey

Fish and chips
Lenguado rebozado con patatas fritas

Filetes de solomillo de ternera con champiñones
y daditos de ibérico

Copa de helado de chocolate y fresa

Cajita Majestic con selección de chuches

Precio: 60€ por niño/a (IVA incluido)



31 de diciembre

Jamón ibérico con pan con tomate
Patatas chips, berberechos, aceitunas rellenas y taquitos de queso de Mahón

Gambas rojas y tacos de rape en gabardina con mayonesa de limón

Canelón de pollo asado

Milanesa de solomillo de ternera con puré de patata

Majestic Magnum

Festival de chuches de fin de año

Precio: 290€ por niño/a (IVA incluido)



6 de enero

Croquetas de jamón y calamares a la andaluza con mayonesa de limón

Sopa de pasta Mickey

Lasaña tradicional

El mejor *Tortell de Reis*

Precio: 30€ por niño/a (IVA incluido)



Contacto

navidad@hotelmajestic.es

Telf: 93 488 17 17

www.hotelmajestic.es

*Por favor informe de cualquier intolerancia o
alergia alimentaria al hacer su reserva.*

Majestic Hotel & Spa Barcelona

Passeig de Gràcia, 68.

08007 Barcelona

