



Menús Navidad

2024

Menús Nadal

2024





Des de l'hotel Renaissance Barcelona Fira ens complau oferir-los la possibilitat de celebrar el dinar o sopar de nadal 2024 de la seva empresa amb la següent varietat d'elaborats menús que els hi detallem a continuació.

Desde el hotel Renaissance Barcelona Fira nos complace ofrecerles la posibilidad de celebrar el almuerzo o cena de navidad 2024 de su empresa con la siguiente variedad de elaborados menús que les detallamos a continuación.

Informació i Reserves · Información y Reservas
fira.convenciones8@cataloniahotels.com · Tel. +34 93 261 80 00
RENAISSANCE BARCELONA FIRA HOTEL
Plaza Europa, 50-52 · L'Hospitalet de Llobregat · 08902
Barcelona www.renaissancebarcelonafira.com



Aperitivo / Aperitiu

Elecció de 2 entre* :

Elección de 2 entre* :

Muntadet de coca de vidre amb pernil ibèric

Montadito de coca cristal con jamón ibérico

Pa carasau, anxova i salsa holandesa amb estragó

Pan carasau, anchoa y salsa holandesa con estragón

Croquetes cremoses de pernil ibèric

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Mini caneló de pularda amb suc de tòfona

Mini canelón de pularda con jugo de trufa

Bunyols de bacallà amb all i oli

Buñuelos de bacalao con "all i oli"

Brioix torrat amb steak tàrtar i rovell curat

Brioche tostado con steak tartar y yema curada

Con de calamars a l'andalusa amb llima

Cono de calamares a la andaluza con lima

Pop a feira

Pulpo a feira

Rotlle d'arròs de verdures i sashimi tonyina

Rollo de arroz de verduras y sashimi atún

Amanida de patata amb cranc reial i maionesa cítrica

Ensalada de patata aliñada con cangrejo real y mayonesa cítrica

Tàrtar de salmó amb caviar de mango i crema àcida

Tartar de salmón con caviar de mango y crema àcida

Bao amb llagostí en tempura amb salsa hoisin i confitats

Bao con langostino en tempura con salsa hoisin y encurtidos

Satay de gamba vermella, pollastre i porro

Satay de gamba roja, pollo y puerro

Tiradet de corbina i llagostí amb ají groc i llet de tigre

Tiradito de corvina y langostino con ají amarillo y leche de tigre

Carxofes en tempura amb salsa de romesco

Alcachofas en tempura con salsa de romesco

Humus de mongeta Santa Pau amb tàrtar de piparras i tàpera

Humus de "mongeta Santa Pau" con tartar de piparras y alcaparra

Royal Foie amb anguila "Kabayaki"

Royal Foie con anguila "Kabayaki"

Panna cotta d'espàrrecs "Capuccino" de parmesà

Panna cotta de espárragos "Capuccino" de parmesano

"Capuccino" de crema de carbassa i pinyons torrats

"Capuccino" de crema de calabaza y piñones tostados

12,00€ PER PERSONA (IVA INCLÓS)

12,00€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

***5,00€ AP. EXTRA**

***LA ELECCIÓN DE LOS 2 ENTRANTES SON
PARA TODOS LOS COMENSALES.**



Sentits Nadalencs A

**Amanida arrissada, farcellets de formatge fondant amb llagostins,
tartar de remolatxa i edame amb vinagreta de goji i magrana**

Ensalada rizada, "farcellets" de queso fondant con langostinos,
tartar de remolacha y edame con vinagreta de goji y granada

**Medallons d'ibèric, moniato rostit, cruixents de kale, suc rostit
amb prunes i salsa de formatge Payoyo**

Medallones de ibérico, boniato asado, crujientes de kale, jugo
rustido con ciruelas y salsa de queso Payoyo

Pastres

**Tartaleta amb esponjós de crema catalana, taronja confitada,
toffee salat, textures de merenga i sorbet de gerds**

Torrans i Neules

Tartaleta con esponjoso de crema catalana, naranja confitada, toffee
salado, texturas de merengue y sorbete de frambuesa

Turrones y Neulas

Celler Bodega

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

60€

Per persona
IVA INCLÒS



Sentits Nadalencs B

Bouquet d'enciams amb pop, patates i torresnes, A.O.V.E arbequina, salsa de pebre vermell de la vera, tomàquets confitats i cruixent de pa sarraí

Bouquet de lechugas con pulpo, patatas y torreznos, A.O.V.E arbequina, salsa de pimentón de la vera, tomates confitados y crujiente de pan sarraceno

Suprema de corvina amb saltajat de bimi i gambes a l'all, salsa de crustacis i porros

Suprema de corvina con salteado de bimi y gambas al ajillo, salsa de crustáceos y puerros

Postres

Semifred de mascarpone amb cirera, dacquoise de coco, ametlla, salsa d'alfàbrega i fals pa de pessic de iogurt

Turrons i Neules

Semifrío de mascarpone con cereza, dacquoise de coco, almendra, salsa de albahaca y falso bizcocho de yogurt

Turrones y Neulas

Celler Bodega

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

65€

Per persona
IVA INCLÒS



Sentits Nadalencs C

Amanida de gambes amb tàrtar de mango i pinya, roll vietnamita de verdures, wakame, vinagreta de soja i yuzu

Ensalada de gambas con tartar de mango y piña, roll vietnamita de verduras, wakame, vinagreta de soja y yuzu

Medallons de filet de vaca amb salsa vi Priorat i salsa de formatge Payoyo, puré de patata robuchon i portobello

Medallones de solomillo de vaca con salsa vino Priorat y salsa de queso Payoyo, puré de patata robuchon y portobello

Postre

Lingot sablé bretó de xocolata i taronja, cremós cafè, praliné d'ametlla i salsa al cacau

Torrans i Neules

Lingote sablé bretón de chocolate y naranja, cremoso café, praliné de almendra y salsa al cacao

Turrones y Neulas

Celler Bodega

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

70€

Per persona
IVA INCLÒS



Bons Proposits A

Amanida de tataki de tonyina, tirabecs i algues wakame, nabius i vinagreta de mandarina i yuzu

Ensalada de tataki de atún, tirabeques y algas wakame, arándanos y vinagreta de mandarina y yuzu

Filet mignon amb foie micuit, ragú de cebes torrades amb rossinyols y perles de poma noisette

Filet mignon con foie micuit, ragú de cebollas tostadas con rossinyols y perlas de manzana noisette

Pastre

Mousse de xocolata blanca i llimona amb crema de festuc, mango, fruits vermells i remolatxa

Torrans i Neules

Mousse de chocolate blanco y limón con crema de pistacho, mango, frutos rojos y remolacha

Turrones y Neulas

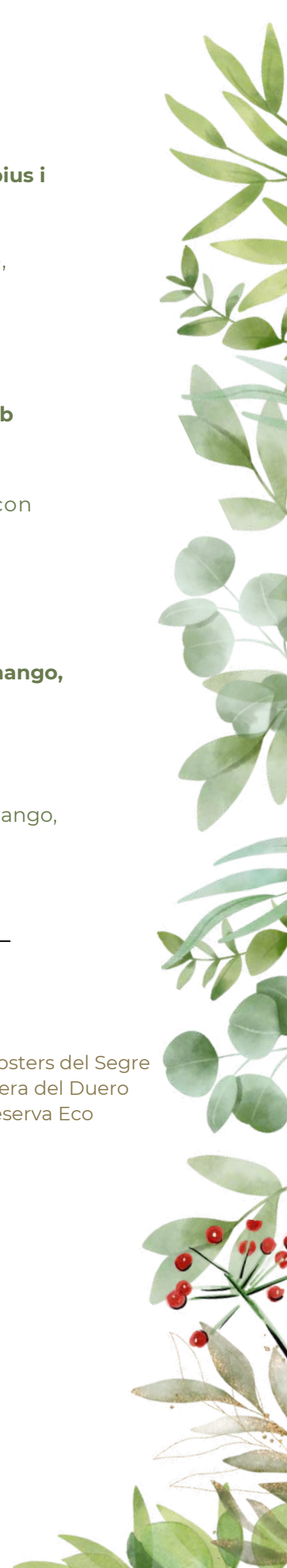
Celler Bodega

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

75€

Per persona
IVA INCLÒS



Bons Proposits B

Caneló XXL de rap i gambes, velouté de gamba vermella, bearnesa a l'estragó, cruixent de kale

Canelón XXL de rape y gambas, velouté de gamba roja, bearnesa al estragón, crujiente de kale

Filet de llobarro amb lingot de carbassa, parmentier patata, noisette cruixent de pernil ibèric i alfàbrega

Filete de lubina con lingote de calabaza, parmentier patata, noisette crujiente de jamón ibérico y albahaca

Pastre

Mousse de xoco 74%, amb tòfona, xocolata blanca mimetitzada, terra màgica i molsa de cacau

Torrans i Neules

Mouse de choco 74%, con trufa, chocolate blanco mimetizado, tierra mágica y musgo de cacao

Turrone y Neulas

Celler Bodega

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

Raimat Vol d'Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

80€

Per persona
IVA INCLÒS





En el cas de necessitar serveis com Dj, barra lliure, minutes, etc... sol·liciteu informació directament a l'hotel.

En el caso de necesitar servicios como Dj, barra libre, minutos, etc... solicitar información directamente al hotel.

Consulteu els menús especials pels dies 25, 26 i 31 de desembre 2024 i 1 i 6 de gener de 2025.

Consultar los menús especiales para los días 25, 26 i 31 de diciembre 2024 y 1 y 6 de enero de 2025.

Menús vàlids per a dinars i sopars durant el mes de desembre 2024 i gener de 2025, excepte els dies concrets previament esmentats.

Menús válidos para almuerzos y cenas durante los meses de diciembre 2024 y enero de 2025, excepto los días concretos previamente mencionado.

Es sol·licitarà paga i senyal a la confirmació de la reserva, no reemborsable.
Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

