



EL PALACE  
BARCELONA

МЕНЮ

Рождественские  
праздники

2019

Встречать Рождество  
лучше в El Palace

**24 Декабря - РОЖДЕСТВО**  
**РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ**

**20.00 - Салон *Gran Via***

**АПЕРИТИВ *EL PALACE* – ПОДАЁТСЯ НА СТОЛ**

Бомбон из трюфельного фуа

Мини клеры с курицей а ля карри

Осьминог на углях с сыром Парментье и копчёным беконом

Хрустящие креветки с каталонским соусом Ромеско

Овощная гёза по-тайски

**МЕНЮ**

Салат с морскими гребешками и маринованными нежными овощами

Суке из морского леща с креветками

Низко-температурная баранина в собственном соку, настоящим  
на розмарине с рагу из злаков и сезонными грибами

**Снежок**

Намелака из белого шоколада, мандариновый крем и сабле из зелёного чая маття

Турроны, хрустящие трубочки и прифуры (мини пирожные)

**БОДЕГА**

Кава *Privat Brut Nature D.O Cava*

Белое вино *José Pariente Verdejo D.O Rueda*

Красное вино *Luis Cañas Crianza D.O. La Rioja*

**125 € нетто**

**25 Декабря- РОЖДЕСТВО**

**РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ**

**13.00 h - Салон *Gran Via***

**АПЕРИТИВ *EL PALACE* – ПОДАЁТСЯ НА СТОЛ**

Бомбон из фуа и трюфеля

Мини клеры из золотистого лосося

Маринованные морские гребешки и осетровая икра

Овощные коннеллони с крабами и авокадо

Самоса с лобстером и базиликом

**МЕНЮ**

Рождественская каталонская эскуделья 2019  
(традиционный каталонский суп с мясом)

Морской окунь с артишоками конфи и запечёнными овощами

Пуларда по-каталонски и артишоки в соусе Перигурдин

Беш де Ноель

Турроны, хрустящие трубочки и прифуры (мини пирожные)

**БОДЕГА**

Кава *Privat Brut Nature D.O Cava*

Белое вино *José Pariente Verdejo D.O Rueda*

Красное вино *Luis Cañas Crianza D.O. La Rioja*

**125€ нетто**

## 31 Декабря – Новый Год

### МЕНЮ GRAN VIA

20.15 – Салон Gran Via

#### АПЕРИТИВ ПОДАЁТСЯ В ХОЛЛ (20.15)

Свежие устрицы

Капучино из топинамбура и грибов *Craterellus cornucopioides*

(вороночник рожковидный)

Морские гребешки с вкусом моря

Муслин из авокадо и осетровой кры

Бомбон из фуа и трюфеля

Конфи из морских раков с овощным желе в маринаде из иберийского

хамона *De Bellota*

Рисotto с трюфелем и сыром пармезан

#### МЕНЮ (21.15)

Салат из камчатского краба и лобстера из Кантабрии

Морской окунь с сезонными овощами и эмульсией из душистого горошка

Низко-температурная баранина под грибным рагу и бататом

в соусе Перигудин

Экзотический сорбет с желе из лаймы и манго

Сабайон из чёрного шоколада, песочное шотландское печенье из какао  
и цитруса юдзу

Турроны, хрустящие трубочки и прифуры (мини пирожные)

Виноград на счастье

Закуски и свободный бар в том же салоне

#### БОДЕГА

Шампанское *Rde Ruinart A.O.C*

Белое вино *Do Ferreiro Viñas Viejas D.O. Rias Baixas*

Красное вино *Luis Cañas Reserva Familia D.O. La Rioja*

Шампанское *Ruinart Rosé A.O.C*

390 € нетто

**МЕНЮ ЗИМНИЙ САД**  
**20.15 - Зимний сад- Терраса**

**АПЕРИТИВ- ШВЕДСКИЙ СТОЛ (20.15)**

Икра осетровая, батат и лесной орех  
Тартар из сепии, пюре из карамелизованного лука у отварной желток фуа – моти в желе из ананаса с анисом  
Паннакота грибная и трюфель *Melanosporum*  
Морской гребешок жареный на углях, крем из цветной капусты, каперсы, сезонные грибы и кресс-салат Бао  
Иберийский хамон *De Bellota*

**АПЕРИТИВ – ПОДАЁТСЯ НА СТОЛ (21.15)**

Устрицы Дельты, соус миньонет и хвост копчёного угоря я-ля  
“Аль и пебре” (чеснок и перец)

**МЕНЮ**

Ройал из морепродуктов, водоросли *Codium*, цитрусы юдзу и аниевые

Рыба скальная с рагу, нежные сезонные овощи под соусом а-ля «*pilpil*»

Коннеллони из фазана под белым трюфелем из Пиемонте и соусом из циветы

Экзотический сорбет с желе из лаймы и манго

Сабайон из чёрного шоколада, песочное шотландское перченье из какао и цитруса юдзу

Турроны, хрустящие трубочки и прифуры (мини пирожные)

Виноград на счастье

Закуски и свободный бар в *Bluesman Cocktail Bar*

**БОДЕГА**

Шампанское *Ruinart Blanc de Blancs A.O.C*  
Белое вино *Pazo Señorans Selección de Añada D.O. Rias Baixas*  
Красное вино *Prado Enea Gran Reserva D.O. La Rioja*  
Шампанское *Ruinart Rosé A.O.C*

**555 € нетто**

## ДЕТСКИЕ МЕНЮ

### Меню на Рождество

24 Декабря

АПЕРИТИВ

Креветки в панировке

Крокеты из хамона

Хлеб со свежими помидорами и хамоном

Копчёная колбаска Secallona

### МЕНЮ

Макароны из теста свежих яиц с соусом Болоньезе

или Наеполитан с моцареллой

Пальчики телячьего филе с овощами и картофелем фри PontNeuf

### ДЕСЕРТ

Торт Сачер

**75€ нетто**

### Меню на Рождество

25 Декабря

АПЕРИТИВ

Креветки в панировке Крокеты из хамона

Хлеб со свежими помидорами и хамоном

Копчёная колбаска Secallona

### MENÚ

Рождественский бульйон

Каннеллони трюфельные мясные с бешамелем

### ДЕСЕРТ

Торт Сачер

**75€ нетто**

# ДЕТСКИЕ МЕНЮ

## Меню на Новый год

**31 Декабря**  
**АПЕРИТИВ**

Креветки в панировке Крокеты из хамона  
Хлеб со свежими помидорами и хамоном  
Копчёная колбаска Secallona

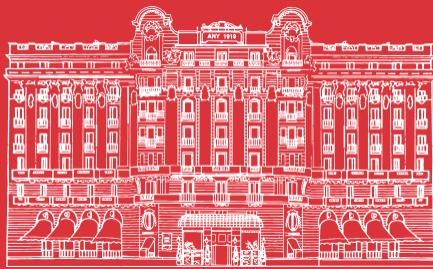
### МЕНЮ

Макароны из теста свежих яиц с соусом Болоньезе  
или Наеполитан с моцареллой  
Пальчики телячьего филе с овощами и картофелем фри PontNeuf

### ДЕСЕРТ

Торт Сачер

**95€ нетто**



EL PALACE  
BARCELONA