



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*
Рисотто 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 Ferreira 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 - Зимнийсад-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 анисовые
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 Наполитан 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 бульон
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