

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

palmer 
RESTAURANT



Nochebuena

APERITIVOS

Tartar de salmón con caviar de mango, crema ácida y pan carasau
Sashimi de bonito curado con patata aliñada y mayonesa cítrica
Croquetas cremosas de rabo de buey y setas de temporada
Espuma de patata Ratte con huevo de codorniz pochado

ENTRANTE

Cigalas con langostino crujiente,
verduras escabechadas y vinagreta de shiso

PLATO PRINCIPAL

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

o

Medallones de solomillo de vaca con reducción de vino Priorat y
salsa de queso Payoyo, acompañados de patatas noisette y setas
shimeji

POSTRE

Christmas Palmer
(Chocolates en textura, jalea de frutos rojos y crumble de
pistacho)

Turrones y Barquillos

BODEGA

Raimat Vol d'Ànima 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

PRECIO: 75 EUROS

Navidad

APERITIVOS

Jamón Ibérico de bellota y coca de cristal con tomate
Brioche de tartar de bogavante
Croquetas de setas de temporada
Gilda de caballa, zamburiña, salmón y berberecho

ENTRANTE

Escudella con galets y ''carn d'olla'' con las hortalizas

PLATO PRINCIPAL

Pavo asado con ciruelas, pasas, piñones y jugo reducido de Moscatel

POSTRE

Tronco de Navidad de chocolate y fresitas con pistacho caramelizado

Turrone y Barquillos

BODEGA

Raimat Vol d'Ànima 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

PRECIO: 75 EUROS

San Esteban

APERITIVOS

Jamón Ibérico de bellota y pan con tomate
Croquetas de setas de temporada
Brioche de steak tartar con foie

ENTRANTE

Carpaccio de gamba roja con salmorejo de sus corales,
boniato confitado y salicornia

o

Canelones tradicionales con bechamel de ceps y jugo trufado

PLATO PRINCIPAL

Carré de cordero con terrina de apionabo,
tupinambo y melocotón braseado

o

Filete de merluza a la catalana, con zamburiñas y almejas

POSTRES

Tartaleta de banoffee, vainilla y cremoso de café

Turrone y Barquillos

BODEGA

Raimat Vol d'Ànima 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

PRECIO: 75 EUROS

Fin de año

APERITIVOS

Croqueta de costilla de cerdo con encurtidos
Ravioli de rabo de buey y foie
Brioche de tartar de bogavante con caviar
Ceviche de gamba roja

Ensalada de bogavante con agua de tomate y su coral,
caviaroli y emulsión de hierbas frescas

Filete de lubina con vieiras, acompañado de beurre blanc,
huevas de salmón salvaje y duxelle de setas

Terrina de cochinillo de Segovia con alcachofas y manzana,
bañada en jugo de miel y romero

POSTRE

Mousse de choco 74% con trufa de chocolate blanco,
tierra mágica, musgos de cacao

Turrone y Barquillos

BODEGA

Raimat Vol d'Ànima 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

PRECIO: 125 EUROS

Año nuevo

APERITIVOS

Jamón Ibérico de bellota y coca de cristal con tomate
Croquetas de setas
Tataki de atún con ponzu de pomelo

ENTRANTE

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

o

Sorrentinos de vieiras y gambas con zamburiñas y salsa bisque,
realizados con velouté Alfredo

PLATO PRINCIPAL

Filete de merluza servido con calçots, gambas y crema de
calabaza

o

Filet mignon acompañado de puré de patata Robuchon,
salsa bordelesa con múrgulas y puré de ciruela

POSTRE

Orange Pie glaseado con merengues en texturas y
helado de yogurt búlgaro

Turrones y Barquillos

BODEGA

Raimat Vol d'Ànima 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

PRECIO: 75 EUROS

Infantil

ENTRANTE

Los tradicionales canelones gratinados

o

Macarrones con salsa ragú de carne y pomodoro con parmesano

PLATO PRINCIPAL

Medallón de ternera con patatas y tomates al horno

o

Filete de pechuga de pollo empanada con patatas francesas

POSTRE

Corte de tarta massini con nata y trufa de chocolate y bizcocho

o

Helado de vainilla y chocolate

Turrónes y Barquillos

BODEGA

Aguas minerales

Refrescos

PRECIO: 35 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Noche buena

Menú disponible el 24 de diciembre en cenas de 19:30h a 22:30h

Navidad

Menú disponible el 25 de diciembre en almuerzos de 13:00h a 15:30h

San Esteban

Menú disponible el 26 de diciembre en almuerzos de 13:00h a 15:30h

Fin de año

Menú disponible el 31 de diciembre en cenas de 19:30h a 22:30h

Año nuevo

Menú disponible el 01 de enero en almuerzos de 13:00h a 15:30h

Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

HOTEL RENAISSANCE BARCELONA FIRA

Plaza Europa, 50-52 08902 L'Hospitalet de Llobregat

Reservas: reservas@restaurantpalmer.com

Telf. 93 261 80 00 | [@palmerrestaurant](#) | [@ebocarestaurants](#)
| ebocarestaurants.com