EBOCA RESTAURANTS

Renaissance Barcelona Fira Hotel

Menú Nadal

2026

MENÚ DE NIT DE NADAL

24 de desembre

APERITIUS

Cebiche de tonyina vermella i ajoblanco
Brioix torrat amb mantega fumada, anxova i alfàbrega
Croqueta de ceps i ceba caramel·litzada
Royal de foie amb gelée de formatge de cabra i compota de figues

ENTRANT

Carpaccio de gamba vermella, emulsió de la seva coral, aranja i cruixent de gamba

PLAT PRINCIPAL

Fals caneló de corbina, moniato, bleda, pil-pil de
tinta de calamar i tàrtar de llagostí

O

Rellom de vaca al carbó, milfulls de patata amb duxelle de bolets,
salsa Périgord i xips de carxofa

POSTRES I TURRONS

Temptació de xocolata gianduia i praliné d'avellana amb salsa de cacau
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc La Locomotora, D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal Selección 500, D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè o te

81€

IVA Inclòs.

MENÚ DE NADAL

25 de desembre

APERITIUS

Pernil ibèric de gla i coca de cristall amb tomàquet
Brioix de tàrtar de llamàntol
Croquetes de bolets de temporada
Petxina variada, musclo, escopinya i gel d'escabetx

ENTRANT

Escudella amb galets i carn d'olla amb les seves hortalisses

PLAT PRINCIPAL

Gall dindi rostit amb prunes, passes, pinyons i suc reduït de moscatel

POSTRES I TURRONS

Tronc de Nadal de xocolata, maduixes i festuc caramel·litzat
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc El Perro Verde, D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno, D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè o te

81€

IVA Inclòs.

MENÚ DE SANT ESTEVE

26 de desembre

APERITIUS

Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet
Croqueta de pollastre rostit i vel de gamba
Tartaleta amb tàrtar de salmó, alvocat i wakame

ENTRANT

Carpaccio de pop, llagostins amb allada, maionesa de pebre roig de la Vera i vinagreta de yuzu

O

Els tradicionals canelons amb beixamel de Tou dels Til·lers, salsa de foie i porto

PLAT PRINCIPAL

Carré de xai confitat, tatín de xirivia, bolets i suc mentolat

O

Suquet de rap, escamarlans, petxines variades i cremós de patata ratte

POSTRES I TURRONS

Semifred de torró de Xixona, bescuit untuós de xocolata, crumble de canyella i cremós de café
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc La Locomotora, D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal Selección 500, D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè o te

81€

IVA Inclòs.

MENÚ DE CAP D'ANY

31 de desembre

APERITIUS

Ravioli de foie, ou de guatlla i quinoa especiada
Croqueta de galta de porc ibèrica
Blini amb eriçó i caviar
Pa de gamba i maionesa dels seus caps

ENTRANT

Salpicó de llamàntol, massa sablé, melmelada de tomàquets cherry i microbrots

PLAT PRINCIPAL

Rèmol amb brandada de llagostins i mousse d'api-rave

O

Terrina de garrí de Segòvia amb carxofes, poma amb suc de mel i romaní

POSTRES I TURRONS

Mousse de Baileys, cor cremós de cafè, brownie de xocolata blanca i festuc
Torrons i neules

Raïms de la sort

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc Terraprima Blanc Can Ràfols dels Caus, D.O. Penedès
Vi negre Viña Izadi Crianza, D.O. Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè o te

139€

IVA Inclòs.

MENÚ D'ANY NOU

1 de gener

APERITIUS

Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet
Bunyol de bacallà amb alioli de chipotle
Torrada de blat de moro amb tataki de tonyina

ENTRANT

Roast beef, vitello tonnato, cítrics, envinagrats i fulles de mostassa

O

Panciotti farcits de vieires i gambes, salsa americana i velouté d'Alfredo

PLAT PRINCIPAL

Filete de lluç, coliflor, salicòrnia i bisqué de musclos

O

Tournedó Rossini, puré de patata Robuchon, salsa bordalesa
i cebes Borettane glacejades

POSTRES I TURRONS

Strudel de pera caramel·litzada, cremós de
caramel salat i gelat de canyella
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc La Locomotora, D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal Selección 500, D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè o te

81€

IVA Inclòs.

Renaissance Barcelona Fira Hotel
reservas@restaurantpalmer.com
Tel. +34 93 297 38 48
ebocarestaurants.com