EBOCA RESTAURANTS

Menú Navidad

Renaissance Barcelona Fira Hotel

2026

MENÚ DE NOCHEBUENA

24 de diciembre

APERITIVOS

Ceviche de atún rojo y ajoblanco
Brioche tostado con mantequilla ahumada, anchoa y albahaca
Croqueta de ceps y cebolla caramelizada
Royal de foie con gelée de queso de cabra y compota de higos

ENTRANTE

Carpaccio de gamba roja, emulsión de su coral, pomelo y crujiente de gamba

PLATO PRINCIPAL

Falso canelón de corvina, boniato, acelga, pilpil de
tinta de calamar y tartar de langostino

O

Solomillo de vaca al carbón, milhojas de patata con duxelle de setas,
salsa Périgord y chips de alcachofa

POSTRES Y TURRONES

Tentación de chocolate gianduia y praliné de avellana con salsa de cacao
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco La Locomotora, D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Selección 500, D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café o té

81€

IVA Incluido.

MENÚ DE NAVIDAD

25 de diciembre

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate
Brioche de tartar de bogavante
Croquetas de setas de temporada
Concha de zamburiña, mejillón, berberecho y gel de escabeche

ENTRANTE

Escudella con galets y “carn d’olla” con sus hortalizas

PLATO PRINCIPAL

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

POSTRES Y TURRONES

Tronco de Navidad de chocolate, fresitas y pistacho caramelizado
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco El Perro Verde, D.O. Rueda
Vino tinto Finca Villacreces Pruno, D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café o té

81€

IVA Incluido.

MENÚ DE SAN ESTEBAN

26 de diciembre

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Croqueta de pollo rustido y velo de gamba
Tartaleta con tartar de salmón, aguacate y wakame

ENTRANTE

Carpaccio de pulpo, langostinos al ajillo, mayonesa de pimentón de la Vera y vinagreta de yuzu

O

Los tradicionales canelones con bechamel de Tou dels Til·lers, salsa de foie y oporto

PLATO PRINCIPAL

Carré de cordero confitado, tatín de chirivía, setas y jugo mentolado

O

Suquet de rape, cigalitas, zamburiñas y cremoso de patata ratte

POSTRES Y TURRONES

Semifrío de turrón de Jijona, bizcocho untuoso de chocolate, crumble de canela y cremoso de café
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco La Locomotora, D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Selección 500, D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café o té

81€

IVA Incluido.

MENÚ DE FIN DE AÑO

31 de diciembre

APERITIVOS

Ravioli de foie, huevo de codorniz y quinoa especiada
Croqueta de carrillera de cerdo ibérica
Blini con erizo y caviar
Pan de gamba y mayonesa de sus cabezas

ENTRANTE

Salpicón de bogavante, masa sablé, mermelada de tomates cherry y microbrotes

PLATO PRINCIPAL

Rodaballo con brandada de langostinos y mousse de apionabo

O

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

POSTRES Y TURRONES

Mousse de Baileys, corazón cremoso de café, brownie de chocolate blanco y pistacho
Turrones y barquillos

12 uvas de la suerte

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco Terraprima Blanc Can Ràfols dels Caus, D.O. Penedès
Vino tinto Viña Izadi Crianza, D.O. Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café o té

139€

IVA Incluido.

MENÚ DE AÑO NUEVO

1 de enero

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Buñuelo de bacalao con alioli de chipotle
Tostada de maíz con tataki de atún

ENTRANTE

Roast beef, vitello tonnato, cítricos, encurtidos y hojas de mostaza

O

Panciotti rellenos de vieira y gambas, salsa americana y velouté de Alfredo

PLATO PRINCIPAL

Filete de merluza, coliflor, salicornia y bisqué de mejillones

O

Tournedó Rossini, puré de patata Robuchon, salsa bordalesa
y cebollitas Borettane glaseadas

POSTRES Y TURRONES

Strudel de pera caramelizada, cremoso de caramelo
salado y helado de canela
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco La Locomotora, D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Selección 500, D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café o té

81€

IVA Incluido.

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