




Una Navidad 5 estrellas

Un Nadal 5 estrelles
A 5-star Christmas



PRINCESA SOFIA
GRAN HOTEL ★★★★★



Vive una Navidad brillante
y espectacular. Llena de
toques mágicos. Momentos
inolvidables. Con una
gastronomía exquisita.
En un entorno selecto.
Comparte con tus familiares
y amigos una auténtica
Navidad 5 estrellas.

24.12.2014

Menú Nochebuena

APERITIVO

Trío de lascas de jamón ibérico con sobrasada crocante y quesos en texturas

MENÚ

Consomé de marisco, arroz meloso con marcado de vieiras y calabaza

Ensalada fresca de anisados y menta, con jamón de pato en escabeche de
mistela

Pavo navideño con relleno de castañas y frutos de invierno acompañado de un
salteado de setas

Selección de postres de invierno Princesa Sofía

BODEGA

Rebels de Batea – Tinto DO: Terra Alta

Pazos das Bruixas – DO: Rias Baixas

Cava Cuvée Especial de Perelada – DO: Cava

68€

por persona (IVA y bebidas incluidas)

ESP

25.12.2014 - 26.12.2014

Gran Buffet de Navidad y San Esteban

Selección de ibéricos y embutidos catalanes
Surtido de quesos de la tierra
Abanico de encurtidos
Salad Bar
Frutos y mariscos del Mediterráneo
Salpicón de mariscos sobre macedonia de frutas tropicales
Medallones de rape con mármol de verduras en vinagreta
Ensalada de jamón de pato y hierbas del Berguedà
Clásico cocktail de piña baby, langostinos y caviar de salmón
Carpaccio de solomillo con encamisado de pimientos de Sechuán y
aceite de romero
El salmón marinado del Princesa Sofía
Pastel de setas y salmón con sus dos salsas
Escudella, "carn d'olla" y sopa de galets
Canelones gratinados de Navidad
Nuestra plancha al momento de pescados y mariscos frescos
El tradicional cochinillo a la Segoviana
Medallones de pavo de Navidad rellenos a la catalana
Tronco de merluza a la vasca
Rape en salsa verde y almejas
Paella de langosta

POSTRES

Pastelería fina
Tronco de Navidad
Turrone y neulas

BODEGA

Drac Màgic – DO: Costers del Segre
Rebels de Batea Blanco – DO: Terra Alta
Cava Perelada Brut Nature – DO: Cava

89€

por persona
(IVA y bebidas incluidas)

ESP

31.12.2014 - 01.01.2015

Gran Buffet de Nochevieja y Año Nuevo

Selección de ibéricos y embutidos catalanes

Surtido de quesos de la tierra

Abanico de encurtidos

Salad Bar

Moluscos y mariscos en diferentes cocciones

Ensalada de legumbres de temporada con jamón ibérico

Ensalada de pato confitado con ceps

Ensalada de anchoas del Cantábrico y bacalao

confitado

Canelones de marisco fríos, con caviar de salmón y

salsa Cocktail

Medallones de langosta con surtido de salsas

Salmón marinado a las tres pimientos

Carpaccio de solomillo con virutas de parmesano y aceite de trufa

Sopa bouillabaise y blinis de espinacas

Nuestra plancha al momento de pescados y mariscos frescos

Vieira envuelta en lominos de lenguado y salsa de azafrán

Merluza a la crema de ajos tiernos

Medallones de solomillo al foie

Carré de cordero asado al horno con el método tradicional

Confit de pato con frutos rojos

Paella de marisco de la costa

POSTRE

Pastelería fina

Turrónes y neulas

BODEGA

Alquimia Tinto – DO: Catalunya

Rebels de Batea Blanco – DO: Terra Alta

Cava Perelada Brut Nature – DO: Cava

Noche del 31 de diciembre: uvas de la suerte y cotillón

89€

por persona

(IVA y bebidas incluidas)

ESP

31.12.2014 - 01.01.2015

Cena de Gala de Nochevieja

APERITIVO

Mousse de bacalao con licuado de manzana verde y brotes de mostaza

Bastoncitos de pan con jamón de recebo

Tomates dulces con mozzarella y pipeta de albahaca

Pañuelos de sobrasada con patata agria

Salmón preservado con encamisado de semillas y aguacate aliñado

Trufa de queso tierno, polvo de almendras y mermelada de tomate

CENA DE GALA

Foie glaseado en caldo clarificado de escudella, chutney de sandía y yema cocinada en sal del Himalaya

Cola de bogavante, panna cotta de verduras de invierno y mayonesa coral de erizo

Solomillo tallado de ternera lechal con patatitas rellenas



POSTRE

Finger de mimosa de limón y chocolate blanco con frutos rojos

Uvas de la suerte, cotillón, turrone y neulas

BODEGA

Les Cousins Tinto – DO: Catalunya

L'Equilibrista Blanc – DO: Alella

Cava Castell de Perelada Stars Brut Nature – DO: Cava

225€
por persona (IVA y bebidas incluidas)

ESP

06.01.2015

Gran Buffet de Reyes

PARA LOS REYES DE LA CASA

Pechuga de pollo, pepitos de ternera y hamburguesas
Macarrones gratinados, canelones y calamares a la romana

ESPECIALIDADES

Selección de ibéricos y embutidos catalanes
Surtido de quesos de la tierra
Abanico de encurtidos
Salad Bar
Cascada de langostinos y cigalas
Ensalada de colas de bogavante con vinagreta de alcaparrones
Ensalada de pasta fresca con parmesano y piñones
Ensalada de dos salmones al perfume de limón
Canelón de txangurro frío con salsa de caviar
Pulpo a la gallega con cachelos
Tartar de salmón al estilo del Chef
Humus con aceite de sésamo y raspadura de lima
Crema de calabaza al aroma de naranja sanguina
Nuestra plancha al momento de pescados y mariscos frescos
Zarzuela de pescados de la Costa Brava
Suprema de lubina salvaje de Santurce
Solomillo de ternera a la ampurdanesa
Espalditas de cordero al horno tradicional
Fideuá del puerto

POSTRE

Pastelería fina
Turrónes y neulas


BODEGA

Alquimia Tinto – DO: Catalunya
Rebels de Batea Blanco – DO: Terra Alta
Cava Perelada Brut Nature – DO: Cava

89€

por persona
(IVA y bebidas incluidas)

ESP



Viu un nadal brillant i espectacular. Ple de tocs màgics. Moments inoblidables. Amb una gastronomia exquisida. En un entorn selecte. Comparteix amb els teus familiars i amics un autèntic Nadal 5 estrelles.

24.12.2014

Menú de nit de Nadal

APERITIU

Trio de llenques de pernil ibèric amb sobrassada crocant i formatges en textures

MENÚ

Consomé de marisc, arròs melós amb marcada de vieires i carbassa
Amanida fresca d'anisats i menta, amb pernil d'ànec en escabetx de mistela
Gall dindi nadalenc amb farcit de castanyes i fruits d'hivern acompanyat d'un saltat de bolets
Selecció de postres d'hivern Princesa Sofia

CELLER

Rebels de Batea – Negre D.O.: Terra Alta
Pazos das Bruixas – D.O.: Rias Baixas
Cava Cuvée Especial de Perelada – D.O.: Cava

68€

per persona (IVA i begudes incloses)

25.12.2014 - 26.12.2014

Gran bufet de Nadal i Sant Esteve

Selecció d'ibèrics i embotits catalans

Assortiment de formatges de la terra

Ventall de confitats

Salad Bar

Fruits i mariscs del Mediterrani

Còctel de marisc sobre macedònia de fruites tropicals

Medallons de rap amb marbre de verdures en vinagreta

Amanida de pernil d'ànec i herbes del Berguedà

Còctel clàssic de pinya baby, llagostins i caviar de salmó

Carpaccio de filet amb encamisat de pebres de Sichuan i oli de romaní

El salmó marinat del Princesa Sofia

Pastís de bolets i salmó amb les seves dues salses

Escudella, carn d'olla i sopa de galets

Canelons gratinats de Nadal

La nostra planxa al moment de peixos i mariscs frescos

El tradicional garrí a la Segoviana

Medallons de gall dindi de Nadal farcits a la catalana

Tronc de lluç a la basca

Rap amb salsa verda i cloïsses

Paella de llagosta

POSTRES

Pastisseria fina

Tronc de Nadal

Torrans i neules

CELLER

Drac Màgic – D.O.: Costers del Segre

Rebels de Batea Blanc – D.O.: Terra Alta

Cava Perelada Brut Nature – D.O.: Cava

89€

per persona

(IVA i begudes incloses)

CAT

31.12.2014 - 01.01.2015

Gran bufet de Cap d'Any i d'Any Nou

Selecció d'ibèrics i embotits catalans
Assortiment de formatges de la terra
Ventall de confitats
Salad Bar

Mol·luscs i mariscs en diferents coccions
Amanida de llegums de temporada amb pernil ibèric
Amanida d'ànec confitat amb ceps
Amanida d'anxoves del Cantàbric i bacallà confitat
Canelons de marisc freds, amb caviar de salmó i salsa
còctel
Medallons de llagosta amb assortiment de salses

Salmó marinat als tres pebres
Carpaccio de filet amb encenalls de parmesà i oli de tòfona
Sopa bullabessa i blinis d'espínacs
La nostra planxa al moment de peixos i mariscs frescos
Vieira embolicada en lloms de llenguado i salsa de safrà
Lluç a la crema d'all tendres
Medallons de filet al foie
Carré de xai rostit al forn amb el mètode tradicional
Confit d'ànec amb fruits vermells
Paella de marisc de la costa

POSTRES

Pâtisserie fina
Torrans i neules

CELLER

Alquímia Negra – D.O.: Catalunya
Rebels de Batea Blanc – D.O.: Terra Alta
Cava Perelada Brut Nature – D.O.: Cava

Nit del 31 de desembre: raïm de la sort i cotilló

89€

per persona
(IVA i begudes incloses)

31.12.2014 - 01.01.2015

Sopar de gala de Cap d'Any

APERITIU

Mousse de bacallà amb liquat de poma verda i brots de mostassa

Bastonets de pa amb pernil d'enceball

Tomàquets dolços amb mozzarella i pipeta d'alfàbrega

Mocadors de sobrassada amb patata agra

Salmó preservat amb encamisat de llavors i alvocat amanit

Trufa de formatge tendre, pols d'ametlles i mermelada de tomàquet

SOPAR DE GALA

Foie glacejat en brou clarificat d'escudella, chutney de síndria i rovell cuinat amb sal de l'Himàlaia

Cua de llamàntol, panna cotta de verdures d'hivern i maionesa coral d'eriçó

Filet tallat de vedella de llet amb patates farcides



POSTRES

Finger de mimosa de llimona i xocolata blanca amb fruits vermells

Raïm de la sort, cotilló, torrons i neules

CELLER

Les Cousins Negre – D.O.: Catalunya

L'Equilibrista Blanc – D.O.: Alella

Cava Castell de Perelada Stars Brut Nature – D.O.: Cava

225€

per persona (IVA i begudes incloses)

CAT

06.01.2015

Gran bufet de Reis

PER ALS REIS DE LA CASA

Pit de pollastre, entrepans de vedella i hamburgueses
Macarrons gratinats, canelons i calamars a la romana

ESPECIALITATS

Selecció d'ibèrics i embotits catalans
Assortiment de formatges de la terra
Ventall de confitats
Salad Bar
Cascada de llagostins i escamarlans
Amanida de cues de llamàntol amb vinagreta de taperots
Amanida de pasta fresca amb parmesà i pinyons
Amanida de dos salmons al perfum de llimona
Caneló de txangurro fred amb salsa de caviar
Pop a la gallega amb cachelos
Tàrtar de salmó a l'estil del Xef
Humus amb oli de sèsam i raspadura de llima
Crema de carbassa a l'aroma de taronja sanguina
La nostra planxa al moment de peixos i mariscs frescos
Sarsuela de peixos de la Costa Brava
Suprema de llobarro salvatge de Santurce
Filet de vedella a l'empordanesa
Espatilles de xai al forn tradicional
Fideuà del port



POSTRES

Pâtisserie fina
Torrans i neules

CELLER

Alquimia Negre – D.O.: Catalunya
Rebels de Batea Blanc – D.O.: Terra Alta
Cava Perelada Brut Nature – D.O.: Cava

89€

per persona
(IVA i begudes incloses)

CAT



Experience a spectacular and sparkling Christmas, full of magical touches, unforgettable moments with exquisite cuisine in select surroundings. Share a real 5-star Christmas with your friends and family.

24.12.2014

Christmas Eve menu

APPETIZERS

Trio of Iberian ham shavings with crunchy sausage spread and cheeses in textures

MENU

Shellfish consommé, honeyed rice with seared scallops and pumpkin

Fresh anise and mint salad, with duck ham in *mistela* liquor brine

Christmas turkey stuffed with chestnuts and winter fruit accompanied with sautéed wild mushrooms

Assortment of Princesa Sofia winter desserts

THE CELLAR

Rebels de Batea – Red wine DO: Terra Alta

Pazos das Bruixas – DO: Rias Baixas

Cava Cuvée Especial de Perelada – DO: Cava

68€

(VAT and drinks included)

25.12.2014 - 26.12.2014

Christmas and Boxing Day Grand Buffet

Selection of Iberian and Catalan cold meats

Platter of local cheeses

Assortment of pickles

Salad Bar

Seafood and shellfish from the Mediterranean

Shellfish salad served with tropical mixed fruit

Monkfish medallions with a platter of vegetables in vinaigrette dressing

Salad with duck ham and herbs from *el Berguedà*

Traditional cocktail with small pineapple, king prawns and salmon caviar

Sirloin carpaccio with a layer of Sichuan peppers and rosemary oil

Princesa Sofia marinated salmon

Wild mushroom pie and salmon with two sauces

Typical Catalan Stew ("*Escudella, carn d'olla and sopa de galets*")

Christmas cannelloni *au gratin*

Our freshly grilled fish and seafood

Traditional suckling pig Segovian style

Stuffed Christmas turkey medallions Catalan style

Hake trunk Basque style

Monkfish in green sauce with clams

Lobster paella

DESSERT

Small pastries

Yule log

Traditional *turrones* and wafers

THE CELLAR

Drac Màgic – DO: Costers del Segre

Rebels de Batea white wine – DO: Terra

Alta

Cava Perelada Brut Nature – DO: Cava

89€

(VAT and drinks included)

ENG



31.12.2014 - 01.01.2015

New Year's Eve and New Year's Day Grand Buffet

Selection of Iberian and Catalan cold meats
Platter of local cheeses
Assortment of pickles
Salad Bar
Shellfish and seafood in different styles
Seasonal salad of pulses with Iberian ham
Salad with caramelised duck and wild mushrooms
Salad with Cantabrian anchovies and caramelised cod
Chilled shellfish cannelloni with salmon caviar and cocktail sauce
Lobster medallions with various sauces

Marinated salmon with three pepper sauce
Sirloin carpaccio with parmesan shavings and truffle oil
Bouillabaisse soup and spinach blinis
Our freshly grilled fish and seafood
Scallop wrapped in small sole fillets with saffron sauce
Hake with cream of garlic shoots
Sirloin medallions au foie gras
Traditional roasted loin of lamb
Duck confit with wild berries
Fresh seafood paella

DESSERT

Small pastries
Traditional turrones and wafers

THE CELLAR

Alquimia red wine – DO: Catalunya
Rebels de Batea white wine – DO: Terra Alta
Cava Perelada Brut Nature – DO: Cava

Midnight on 31 December: Traditional good-luck grapes and party novelties

89€
per person
(VAT and drinks included)

31.12.2014 - 01.01.2015

Gala Dinner – New Year's Eve

APPETIZERS

Cod mousse with blended green apple and mustard sprouts

Bread sticks with Iberian recebo ham

Sweet tomatoes with mozzarella cheese and basil pipette

Sachets of cured sausage spread with sour potato

Salmon preserve with a layer of seeds and dressed avocado

Truffle of soft cheese, almond dust and tomato jam

GALA MENU

Foie gras glaze in clarified escudella broth, watermelon chutney and egg yolk cooked in Himalayan salt

Lobster tail, winter vegetable panna cotta and sea urchin coral mayonnaise

Trimmed veal sirloin steak with small stuffed potatoes



DESSERT

Lemon and white chocolate mimosa finger with wild berries

Traditional good-luck grapes, party novelties, turrone and wafers

THE CELLAR

Les Cousins Negre – D.O.: Catalunya

L'Equilibrista Blanc – D.O.: Alella

Cava Castell de Perelada Stars Brut Nature – D.O.: Cava

225€
per person (VAT and drinks included)

06.01.2015

The Three Wise Men's Day Grand Buffet

FOR THE WISE LITTLE BOYS AND GIRLS OF THE HOUSE

Chicken breast, beef sandwiches and burgers
Macaroni cheese, cannelloni and squid rings fried in batter

SPECIALTIES

Selection of Iberian and Catalan cold meats
Platter of local cheeses
Assortment of pickles
Salad Bar
Cascade of king prawns and crayfish
Salad with lobster tails and capers with vinaigrette dressing
Fresh pasta salad with parmesan cheese and pine nuts
Two salmon salad with lemon perfume
Cod crab cannelloni with caviar sauce
Galician octopus with boiled potatoes
Salmon tartar chef's style
Hummus with sesame oil and lime peel shavings
Cream of pumpkin with blood orange aroma
Our freshly grilled fish and seafood
Casserole with fish from the Costa Brava
Supreme of wild bass from *Santurce*
Beef sirloin Empordà style
Traditional roast lamb shoulder
Fresh noodle paella ("Fideuà")

DESSERT

Small pastries
Traditional *turrones* and wafers

THE CELLAR

Alquimia red wine – DO: Catalunya
Rebels de Batea white wine – DO: Terra Alta
Cava Perelada Brut Nature – DO: Cava

89€
(VAT and drinks included)



PRINCESA SOFÍA

GRAN HOTEL★★★★

Gran Hotel Princesa Sofía

Pl. Pius XII, 4, Barcelona · (+ 34) 93 508 10 00 · psofiasales@expogrup.com