



Follow your dreams
until they come true

La actitud, esa pequeña cosa capaz de convertir los deseos en realidad,
de transformar lo pequeño en grande, la magia de soñar.

En Navidad, no hay propósito demasiado difícil ni sueño demasiado grande.

L'actitud, aquella petita cosa capaç de convertir els desitjos en realitat,
de transformar el que és petit en gran, la màgia de somiar.

Per Nadal, no hi ha propòsit massa difícil ni somni massa gran.

Attitude is the one small thing that can make dreams come true,
make small things great... the magic of dreams.

At Christmas, there's nothing that can't be done, and no dream is too ambitious.

Menú de Navidad

Entrantes (a escoger entre)

Escudella i carn d'olla de l'Empordá.

Canelones de pato y ceps con suave bechamel trufada, lascas de queso Idiazábal y reducción de naranja.

Ensalada de gambas de la costa, judías blancas maceradas en aceite de oliva, trompetas de la muerte, alcachofa y rúcula silvestre.

Segundos (a escoger entre)

Solomillo de ternera cocinado en *cocotte*, salsa de pimienta, frutas y verduras de invierno.

Zarzuela de pescado y mariscos de Girona.

Magret de pato con pan de especias, peras al vino y orejones.

Postres (a escoger entre)

Tatín de manzana, toffee de caramelo y helado de vainilla.

Opera de café y chocolate.

Mousse de crema catalana y peras flambeadas.

Bodega

Vino tinto, Nuviana D.O. Valle de Cinca.

Vino blanco, Masia de Perelada D.O. Penedès.

Cava Codorniu extra semi seco.

Agua, refresco, cafés y té.

Dulces navideños.

39€ por persona (IVA Incluido)

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntarnos por el menú.

Menú de Nadal

Entrants (per escollir entre)

Escudella i carn d'olla de l'Empordà.

Canelons d'ànec i ceps amb beixamel trufada suau,
formatge Idiazábal i reducció de taronja.

Amanida de gambes de la costa, mongetes macerades en oli d'oliva,
trompetes de la mort, carxofa i ruca silvestre.

Segons (per escollir entre)

Filet de vedella cuinat en cocotte, salsa de pebre, fruites i verdures d'hivern.

Sarsuela de peix i marisc de Girona.

Magret d'ànec amb pa d'espècies, peres al vi i orellanes.

Pastres (per escollir entre)

Tatin de poma, toffee de caramel i gelat de vainilla.

Òpera de cafè i xocolata.

Mousse de crema catalana i peres flamejades.

Bodega

Vi negre, Nuviana D.O. Valle de Cinca.

Vi blanc, Masia de Perelada D.O. Penedès.

Cava Codorniu extra semisec.

Aigua, refresc, cafès i tes.

Dolços de Nadal.

39€ per persona (IVA Inclòs)

Si tens algun tipus d'al·lèrgia o intolerància, no dubtis en preguntar-nos pel menú.

Christmas Menu

Starters (choice of)

Traditional Catalan broth with large pasta shells and assorted meat.

Duck and porcini cannelloni with truffle béchamel sauce,
Idiazábal cheese shavings and orange reduction.

Salad with coastal shrimp, white beans marinated in olive oil, black
chanterelle mushrooms and wild rocket.

Mains (choice of)

Sirloin cooked in cocotte, pepper sauce, winter fruit and vegetables.

Zarzuela fish and seafood stew.

Duck magret with spiced bread, wine-poached pears and dried apricots.

Dessert (choice of)

Tarte Tatin, caramel toffee and vanilla ice cream.

Coffee and chocolate opera cake.

Crème brûlée mousse with flambéed pears.

Beverages

Red wine, Nuviana D.O. Valle de Cinca.

White wine, Masia de Perelada D.O. Penedès.

Sparkling wine, Codorniu extra semi seco cava.

Water, soft drinks, coffee and tea.

Christmas sweets.

39€ per person (VAT Included)

Please do not hesitate to ask us about the alternatives on our menu if you have any type of allergy or food intolerance.

Expo Hotel Barcelona

Mallorca, 1-23 - Barcelona, España · Teléfono de reservas (+ 34) 93 600 30 20
ehbreservas@expogrupo.com · www.expohotelbarcelona.expohotels.com