

A
T O U C H
O F

C H I C

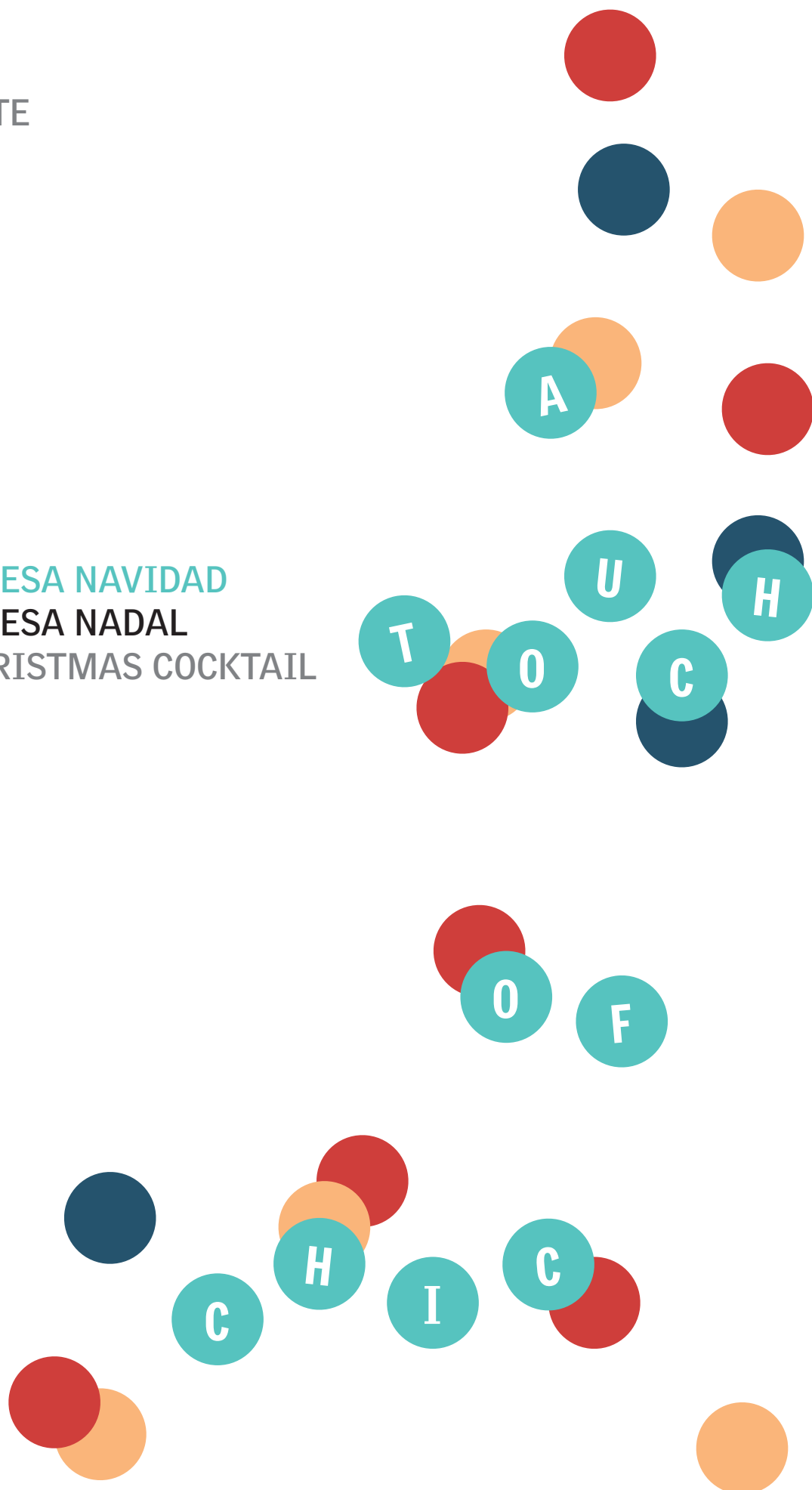
Le MERIDIEN
BARCELONA

FELICITANDO
FELICITANT
CONGRATULATE

TAPEANDO
DE TAPES
TAPAS

SONRIENDO
SOMRIENT
SMILING

COCTEL EMPRESA NAVIDAD
COCTEL EMPRESA NADAL
COMPANY CHRISTMAS COCKTAIL



FELICITANDO FELICITANT CONGRATULATE

39€*

*En Restaurante Al Restaurant In Restaurant

A escoger un primero, un segundo y un postre
A escollir un primer, un segon i unes postres
To choose from a starter, main course and dessert

Copa de Cava de Bienvenida
Copa de Cava de Benvinguda
Welcome Cava Flute

PRIMER PLATO PRIMER PLAT STARTER

Ensalada de Bonito soasado, nuestro Escabeche y mini Brotes
Amanida de Bonítol poc rostit, el nostre Escabetx i Minibrots
Lightly roasted Bonito salad, our homemade Marinade and mini Shoots

Salmón marinado en casa, con Fruta de temporada a la plancha y Germinados
Salmó marinat a casa amb Fruita de temporada a la planxa i Germinats
Homemade marinated Salmon, served with grilled seasonal Fruit and Sprouting Shoots

SEGUNDO PLATO SEGON PLAT MAIN COURSE

Lasaña de Verduritas y Gambas, con Crema de Marisco y Crujiente de Parmesano
Lasanya de Verduretes i Gambes amb Crema de Marisc i Cruixent de Parmesà
Vegetable and Shrimp lasagne, with Shellfish cream sauce and Parmesan crisp

Muslo de Pollo de payés relleno a la catalana con Salteado de Setas de temporada
Cuixa de Pollastre de pagès farcida a la catalana amb Saltejat de Bolets de temporada
Free-range Chicken thigh stuffed Catalan style with sautéed seasonal Wild Mushrooms

POSTRE POSTRES DESSERT

Cremoso de Chocolate con Fresas, Helado de Vainilla y Gel de Mandarina
Cremós de Xocolata amb Maduixes, Gelat de Vainilla i Gel de Mandarina
Nougat Mousse served with a Cinnamon biscuit and Cream ice cream

Mousse de Turrón con Biscuit de Canela y Helado de Nata
Mousse de Torró amb Bescuit de Canella i Gelat de Crema
"Turrón", crunchy chocolate and sweet Almond, mousse with a Cinnamon biscuit and Cream ice cream

Café Iilly con Turrónes y Barquillos
Cafè Iilly amb Neules i Torrons
Iilly Coffee with "Turrónes and Barquillos", Spanish sweets

BEBIDA BEGUDA DRINKS

Marqués de Arienzo D.O. Rioja
Viña Calera, D.O. Rueda
Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia**

- Otras opciones de vinos disponibles con suplemento.
- Altres opcions de vins disponibles amb suplement.
- Other Wine options available with supplement.

*IVA incluido IVA inclòs VAT Included

*Suplemento 6€ por persona en salón privado | Suplement 6€ per persona en saló privat | Supplement of 6€ per person in a private room

*Reserva mínima de 20 personas en salón privado | Reserva mínima de 20 persones en saló privat | Minimum reservation of 20 people for private room

**01 Botella de Vino/Cava por cada 03 personas | 01 Ampolla de Vi/Cava per cada 03 persones | 01 Bottle of Wine/Cava for every 03 people

TAPEANDO DE TAPES TAPAS

49€*

*En Restaurante Al Restaurant In Restaurant

Un primero de pica pica y una carne o pescado a escoger

Un primer de pica pica i una carn o bé un peix a escollir

A first dish under "Pica Pica" and one dish of meat or fish to choose

Copa de Cava de Bienvenida

Copa de Cava de Benvinguda

Welcome Cava Flute

PICA PICA PICA PICA PICA PICA

Tataki de Atún con Guacamole

Tataki de Tonyina amb Guacamole

Tuna Tataki with Guacamole

Montadito de Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate

Baqueta de Pernil Ibèric amb Pa de Coca i Tomàquet

Flat bread with Iberian Ham and Tomato canapé

Tostadita de Pan de Especies con Queso Brie y Mermelada de Fresas

Torrada de Pa d'Espècies amb Formatge Brie i Mermelada de Maduixes

Spiced Bread, Brie Cheese and Strawberry preserve canapé

Rollito crujiente de salteado de Verduritas y Gambas con Teriyaki

Rotllet cruixent de saltat de Verduretes i Gambes amb Teriyaki

Crispy Vegetable roll stuffed with Teriyaki Prawns

Croquetas de Pollo "rostit" trufado

Croquetes de Pollastre rostit trufat

Roasted Chicken and Truffles Croquettes

PLATO PRINCIPAL PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Nuestro Suquet de Lubina con Romesco y Sofrito mediterráneo

El nostre Suquet de Llobarro amb Romesco i Sofregit mediterrani

Our homemade Sea Bass Suquet Stew with Romesco sauce and Mediterranean stir-fry

Cordero crujiente con Trinxat de la "Cerdanya"

Xai cruixent amb Trinxat de la Cerdanya

Crispy Lamb with Cerdanya trinxat

POSTRE POSTRES DESSERT

Mousse de Chocolate Blanco Cremoso de Fruta de la Pasión, Helado de Yogurt y Streusel de Almendra

Mousse de Xocolata Blanca, Cremós de Fruita de la Passió, Gelat de Iogurt i Streusel d'Ametlla

White Chocolate mousse, creamy Passion Fruit, Yoghurt ice cream and Almond streusel

Lingote de Pistacho y Chocolate con Leche, Inglesa de Limón y Helado de Mascarpone

Lingot de Festuc i Xocolata amb Llet, Anglesa de Llimona i Gelat de Mascarpone

Pistachio and Chocolate ingot, Lemon curd and Mascarpone ice cream

Café Illy con Turrónes y Barquillos

Cafè Illy amb Neules i Torrons

Illy Coffee with "Turrónes and Barquillos", Spanish sweets

BEBIDA BEGUDA DRINKS

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Viña Calera, D.O. Rueda

Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia**

- Otras opciones de vinos disponibles con suplemento

- Altres opcions de vins disponibles amb suplement

- Other Wine options available with supplement.

*IVA incluido IVA inclòs VAT Included

*Suplemento 6€ por persona en salón privado | Suplement 6€ per persona en saló privat | Supplement of 6€ per person in a private room

*Reserva mínima de 20 personas en salón privado | Reserva mínima de 20 persones en saló privat | Minimum reservation of 20 people for private room

**01 Botella de Vino/Cava por cada 03 personas | 01 Ampolla de Vi/Cava per cada 03 persones | 01 Bottle of Wine/Cava for every 03 people

SONRIENDO SOMRIENT SMILING

55€*

*En Restaurante Al Restaurant In Restaurant

A escoger un primero, un segundo y un postre

A escollir un primer, un segon i unes postres

Choose a starter, main course and dessert

Copa de Cava + Aperitivo de Bienvenida

Copa de Cava + Aperitiu de Benvinguda

Welcome flute of Cava + Aperitif

PRIMER PLATO PRIMER PLAT STARTER

Crema de Calabaza con un toque de Naranja, Langostinos salteados y Cremoso de Eneldo

Crema de Carbassa amb un toc de Taronja, Llagostins saltats i cremós d'Anet

Creamy Pumpkin soup with a hint of Orange, sautéed Prawns and Dill

Coca de Roast-Beef con Aguacate y Pétalos de Tomate secos en casa

Coca de Rosbif amb Alvocat i Pètals de Tomàquet assecats a casa

Roast Beef with Avocado and Sun-Dried Tomatoes on Flatbread

SEGUNDO PLATO SEGON PLAT MAIN COURSE

Taco de Merluza de palangre, Estofado de Setas con Tomates asados y Vinagreta de Piñones y Jamón

Dau de Lluç de palangre, Estofat de Ceps amb Tomàquets rostits i Vinagreta de Pinyons i Pernil

Line-caught Hake, stewed Porcini Mushrooms, roasted Tomatoes and a Pine Nut and Ham vinaigrette

Terrina de Meloso de Ternera al estilo de un Fricandó, con Verduritas salteadas y Rústico de Patata y Trufa

Terrina de Melós de Vedella a l'estil d'un Fricandó, amb Verduretes saltades i Rústic de Patata i Tòfona

Creamy Cheese dessert with Cocoa crumble, served with Caramel and White Coffee ice cream

POSTRE POSTRES DESSERT

Cremoso de Queso con Crumble de Cacao, Helado de Caramelo y Blanco de Café

Cremós de Formatge amb Crumble de Cacau, Gelat de Caramel i Blanc de Cafè

Creamy Cheese dessert with Cocoa crumble, served with Caramel and White Coffee ice cream

Bizcocho de Limón con Helado de Leche de Coco y Coulis de Fresa

Pa de pessic de Llimona amb Gelat de Llet de Coco i Coulis de Maduixa

Lemon sponge cake with Coconut Milk ice cream and Strawberry coulis

Café Illy con Turrónes y Barquillos

Cafè Illy amb Neules i Torrons

Illy Coffee with "Turrónes and Barquillos", Spanish sweets

BEBIDA BEGUDA DRINK

Marqués de Arienzo D.O. Rioja

Viña Calera, D.O. Rueda

Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia**

- Otras opciones de vinos disponibles con suplemento

- Altres opcions de vins disponibles amb suplement

- Other Wine options available with supplement.

*IVA incluido IVA inclòs VAT Included

*Reserva mínima de 15 personas en salón privado | Reserva mínima de 15 persones en saló privat | Minimum reservation of 15 people for private room

**1 Botella de Vino/Cava por cada 3 personas | 1 Ampolla de Vi / Cava per cada 3 persones | 1 Bottle of Wine/Cava for every 3 people

COCTEL EMPRESA NAVIDAD

COCTEL EMPRESA NADAL

COMPANY CHRISTMAS COCKTAIL

65€*

*En Restaurante Al Restaurant In Restaurant

Surtido de Chips exóticas
Assortiment de Xips exòtiques
Assortment of exotic Chips

Mini Cup-cake de Olivas
Minicupcake d'Olives
Mini Olive cupcake

Crujiente de "Pam Padum"
Cruixent de "Pam Padum"
Crunchy "Pam Padum"

Vasito de Esqueixada de Bacalao con Romesco
Gotet d'Esqueixada de Bacallà amb Romesco
Mini cup of marinated Codfish "Esqueixada" with Romesco

Montadito de Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate
Baqueta de Pernil Ibèric amb Pa de Coca i Tomàquet
Flat bread with Iberian Ham and Tomato

Tataki de Salmón marinado en Soja con Crema de Coliflor y sus Huevas
Tataki de Salmó marinat en Soia amb Crema de Coliflor i els Ous del Salmó
Salmon Tataki marinated in Soy Sauce with Coliflower creme and Salmon Roe

Tostadita de Queso Brie a la plancha con Fresas a la módena
Torràdeta de Formatge Brie a la planxa amb Maduixes a la módena
Grilled Brie Cheese toast with "Modena" style Strawberries

Mini spring Roll de Verduritas y Gambas con salsa Teriyaki
Minispring Roll de Verduretes i Gambes amb salsa Teriyaki
Mini Vegetable spring roll with prawns and Teriyaki sauce

Mini Canelón de Pato con salsa de Oporto
Minicaneló d'Ànec amb salsa de Porto
Mini Canelloni with Duck and Oporto sauce

Brocheta de Langostinos en tempura negra
Broqueta de Llagostins en tempura negra
Prawn skewers coated in black tempura

Croquetas de Pollo asado trufado
Croquetes de Pollastre rostit trufat
Roasted Chicken and Truffles Croquettes

Mini Burger de Ternera con Queso Cheddar y Cebolla caramelizada
Minihamburguesa de Vedella amb Formatge Cheddar i Ceba caramel·litzada
Mini Burger with Cheddar cheese and caramelized Onions

Brocheta de Pulpo "a feira" con Mayonesa de Wasabi
Broqueta de Pop a feira amb Maionesa de Wasabi
Octopus skewer "feira style" with Wasabi mayonnaise

Estación de Fideuá de Gambas y Butifarra.
Estació de Fideuà de Gambes i Botifarra
Pan-fried Noodles with Shrimp and "Butifarra" Sausage.

Estación de Quesos nacionales e internacionales con Mermeladas de sabores
Estació de Formatges nacionals i internacionals amb Melmelades de sabors
Domestic and international Cheeses with flavoured Marmalades

Copa de Moka y Mascarpone con Galleta rota de Cacao
Copa de Moca i Mascarpone amb Galeta trencada de Cacao
Glass of Mocha and Mascarpone with crumbled Cacao cookie

Bizcocho de Naranja y Almendra, Crujiente de Frambuesa y Cremoso de Vainilla
Pa de pessic de Taronja i Ametlla, Cruixent de Gerd i Cremós de Vainilla
Orange and Almond cake, with Raspberry crisp and creamy Vanilla

Café Iilly con Turrónes y Barquillos
Cafè Iilly amb Neules i Torrons
Illy Coffee with "Turrónes and Barquillos", Spanish sweets

BEBIDA BEGUDA DRINK
Marqués de Arienzo D.O. Rioja
Viña Calera, D.O. Rueda
Cava Castellblanch D.O. Sant Sadurní d'Anoia**

- Otras opciones de vinos disponibles con suplemento
- Altres opcions de vins disponibles amb suplement
- Other Wine options available with supplement.

*IVA incluido IVA inclòs VAT Included

**1 Botella de Vino/Cava por cada 3 personas
1 Ampolla de Vi / Cava per cada 3 persones |
1 Bottle of Wine/Cava for every 3 people

CONDICIONES ESPECIALES

CONDICIONS ESPECIALS

SPECIAL CONDITIONS

Combinados especiales 8€

Combinats especials

Mixed Drinks

Cerveza, Refrescos y Vino extras 3€

Cervesa, Refrescs i Vins extres

Extra Beer, Refreshments and Wine

Abonos de Bebidas 10, 20 o 30 unidades disponibles

Abonaments de Begudes 10, 20 o 30 unitats disponibles

Drink Tickets 10, 20 or 30 available

Barra libre 02 horas 35€

Barra lliure 02 hores 35€

Open Bar 02 hours 35€

Parking 3€ por hora

Pàrquing 3€ per hora

Parking 3€ per hour

Una plaza de parking gratuita por cada 20 comensales

Una plaça de pàrquing gratuïta per cada 20 comensals

One free parking space for every 20 people in the reservation

LE MERIDIEN BARCELONA

LA RAMBLA, 111

lemeridienbarcelona.es

groups.barcelona@lemeridien.com

+34 93 316 46 03

