



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

**Celebration Menu
2019**

Aperitivo

En frío
(a escoger 5 variedades)

Pan de coca con jamón de bellota
Anchoas, verduras asadas, coca volcánica y aceite de oliva virgen
Ceviche de atún, lubina y salmón en pasión, mango, coco y chile fresco
Huerto de temporada con dips
Tartar de ternera, crujiente de tomate y mostaza antigua
Gazpacho de tomate y fresa con gamba roja
Tataki de atún, pasión, mango, alga wakame y lima keffir
Foie micuit, oro, frambuesa y pan de especias
Pulpo soasado y crema de pimentón de La Vera
Mató “eco” de La Selva, anchoa y garrapiñado de trigo
Lomo de salmón semi ahumado en rebozado limeño
Canelón de roast beef estilo Thai
Wrap de lomo asado con cebolla confitada y salsa barbacoa

Appetizer

Cold
(to choose 5 options)

Acorn-fed cured ham on flatbread
Anchovies, roasted vegetables, volcanic flatbread and virgin olive oil
Tuna ceviche, sea bass and salmon in passion, mango, coconut and fresh chilli
Seasonal vegetables garden with dips
Beef tartar, crunchy tomato and traditional mustard
Tomato and strawberry gazpacho with red shrimp
Tuna tataki, passion, mango, wakame seaweed and keffir lime
Foie micuit, gold, raspberry and gingerbread
Octopus lightly cooked and cream of La Vera paprika
Ecological “mató” cheese from La Selva, anchovy and sugared wheat
Lime battered semi smoked salmon fillet
Roastbeef cannelloni Thai style
Wrap with roasted pork loin, caramelized onion and barbecue sauce

En caliente
(a escoger 4 variedades)

Croquetas de jamón ibérico y croquetas de hongos
Mini Burger de Nebraska Rossini y panecillo de mostaza
Langostino en panko de maíz con crema de ají poblano
Pato y uvas en Tandoori
Crujiente de tomate confitado, mozzarella y ceps
Cocotte de setas, parmentier de Monalisa y jugo de trufa
Focaccia de tomate y orégano, queso de La Garrotxa y ceps confitados
Mini canelón de pollo de corral, crema de parmesano y jugo de asado

Bodega
Vinos y Cava seleccionados para el evento
Refrescos, Cervezas, Zumos de frutas y Agua mineral

Warm
(to choose 4 options)

Iberian ham croquettes and mushrooms croquettes
Rossini mini Burger from Nebraska in mustard bread
Corn panko king prawn with white pepper cream
Duck and grapes Tandoori
Crunchy with confit tomato, mozzarella and ceps
Cocôte with mushroom, Monalisa potato parmentier and truffled juice
Focaccia with tomato, oregano, cheese from La Garrotxa and confit mushroom
Mini cannelloni with free-range chicken, parmesan cream and pan-jus

Cellar
Wines and Cava selected for the event
Soft drinks, Beers, Fruit juices and Mineral water

El entrante...

(a escoger 1 opción)

Sopa fría de tomate y sandía con cigalas y sorbete de apio-lima

O, según temporada

Crema de cigalas con bizcocho de hinojo y yema de erizo

Foie poêlé con manzana Fuji y canelón de pato especiado

Pasta fresca de ceps en canelón, roastbeef de Angus, rúcula, albahaca, pasas y avellanas

Vieiras a la plancha con maki de arroz, crema de soja y lima con brotes tiernos y wakame

Starter...

(to choose 1 option)

Tomato and watermelon cold soup with prawns and celery-lime sorbet

Or, up to season

Cream of crayfish with fennel cake and sea urchin

Foie poêlé with Fuji apple and spiced duck cannelloni

Fresh funghi pasta, Angus roast beef , arugula, basil, raisins and hazelnuts

Grilled scallops with rice maki, soy and lime cream with tender shoots and wakame



El principal...

(a escoger 1 opción)

Solomillo de buey con galleta de tubérculos, cebolleta confitada y jugo de pimienta

Solomillo de ternera con risotto de trigo, ceps y tomates asados con reducción de salvia

Cordero lechal confitado a baja temperatura, pimienta, berenjena y jugo de tomillo

Tronco de rape y langostinos, lingote de cachelos, picada de ñoras y avellanas

Main course...

(to choose 1 option)

Beef sirloin with cookie of tubers, candied onion and pepper juice

Beef sirloin with wheat risotto, funghi and roasted tomatoes with sage reduction

Confited lamb at low temperature, peppers, eggplants and thyme jus

Monkfish and prawns, "cachelo" potatoes ingot and a chopped of red dried peppers and hazelnuts



Tarta conmemorativa...

(a escoger 1 opción)

Selva negra

Crujiente de chocolate blanco y negro

Milhojas de frambuesa y chantilly a la vainilla

Fondant frío de chocolate con interior de frambuesa

Framboiser

Celebration cake...

(to choose 1 option)

Black forest

Crispy white and dark chocolate cake

Raspberry strudel and vanilla chantilly

Chocolate cold fondant with raspberry inside

Framboiser



Bodega

(Vino blanco a elegir)

Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès

Lis DO Catalunya

Raimat Clamor blanco DO Costers del Segre

Extrísimo Bach DO Penedès

(Vino tinto a elegir)

Raimat Clamor tinto roble DO Costers del Segre

Garnacha de Segura Viudas DO Penedès

Viña Paceta crianza DO Rioja

(Cava a elegir)

Cava Codorniu Clásico Brut Nature

Aria Brut Nature de Segura Viudas

Sogas Mascaró Brut Nature

Selección de licores

Agua mineral

Petit fours, café e infusiones

Cellar

(White wine to choose)

Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès

Lis DO Catalunya

Raimat Clamor blanco DO Costers del Segre

Extrísimo Bach DO Penedès

(Red wine to choose)

Raimat Clamor tinto roble DO Costers del Segre

Garnacha de Segura Viudas DO Penedès

Viña Paceta crianza DO Rioja

(Cava to choose)

Cava Codorniu Clásico Brut Nature

Aria Brut Nature de Segura Viudas

Sogas Mascaró Brut Nature

Selection of liqueurs

Mineral water

Petis fours, coffee and herbal teas

Barra libre

EN NUESTRA BARRA...

Whisky: Dewars White Label - Four Roses -
Ballantine's
Ron: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa
Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Refrescos, zumos, cervezas
Aguas minerales
Cava seleccionado para el evento

Open Bar

ON OUR BAR....

Whisky: Dewars White Label - Four Roses -
Ballantine's
Rum: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa
Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Gin: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Soft drinks, juices, beers
Mineral water
Cava selected for the event



CONTACTO

+34 93 364 40 18
Avenida Diagonal, 661-671
08028 Barcelona
www.fairmont.com/barcelona

CONTACT

+34 93 364 40 18
Avenida Diagonal, 661-671
08028 Barcelona
www.fairmont.com/barcelona

Para los más pequeños

(a elegir uno)
Canelones de carne
Croquetas caseras
Macarrones con salsa de tomate
Pizza Margarita

(a elegir uno)
Burguer de ternera con patatas fritas
Pincho de nuggets con patatas
Calzone
Nuggets de mar con patatas

(a elegir uno)
Helado variado
Sopa de chocolate con fruta y nubes
Natillas con galleta María
Flan con caramelo

Gran tarta nupcial

Agua mineral y refrescos

(Se servirá el mismo menú para todos los niños)

For kids

(to choose one)
Meat cannelloni
Homemade croquettes
Penne with tomato sauce
Pizza Margherita

(to choose one)
Beef burger with French fries
Nuggets with French fries
Calzone
Fish batter with French fries

(a escollir un)
Assorted ice cream
Chocolate soup with fruit and marshmallows
Custard with biscuits
Custard with caramel

Grand wedding cake

Mineral water and soft drinks

(Same menu for all children)

NOTAS:

El precio del menú incluye:
Aperitivo y menú
Mantelería, cubertería, vajilla y cristalería de gala
Barra libre de 1 hora
Hora extra Barra libre a razón de 12€ por persona
Impresión de minutas
Servicio de guardarropía
Duración máximo del servicio: 4 horas

Menús especiales: disponemos de menús adaptados para vegetarianos, alérgicos, celíacos y diabéticos.

Servicios no incluidos:

Decoración floral
Música y fotógrafo
Alquiler del salón

Para otros servicios como adornos florales, música, fotografía, etc.; contacte con nosotros.
Menú staff (música, fotógrafos, vídeo).
El Hotel dispone de un PARKING de pago, con ascensor directo al Hall. Para reservar plazas, contactar con Sr. Mestres – Tlf. 669 88 14 14.

Condiciones generales:

Estos menús están confeccionados para un mínimo de 50 comensales. Para servicios entre 25 y 50 comensales, habrá un suplemento de +10€/persona + IVA

NOTES:

The price includes:
Appetizer And menu
Linen, cutlery, crockery and glassware gala.
Open bar for 1 hour
Extra hour open bar: 12€ per person.
Printed menu cards
Cloakroom service
Duration: maximum 4 hours

Special menus: we have adapted menus for vegetarians, allergy, celiac, diabetic....

Services not included:

Floral ornaments
Music and photography
Rental rooms

For other services like floral ornaments, music, photography, etc.; contact US.
Staff menu (music, photographs, video).
The Hotel has a PARKING pay, with direct elevator to the Hall. To book places, contact with Sr. Mestres Tf. 669 88 14 14.

Terms:

These menus are made for a minimum of 50 guests. For events between 25 and 50 guests, it will be a supplement of +10€/person + VAT