



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

**Chef Signature Menus 2019
by Claudio Aguirre**

Claudio Aguirre nació en Viña del Mar, una ciudad turística en la costa pacífica del centro de Chile. Estudió en la Escuela de Hostelería y Turismo (INACAP) de Santiago mientras adquiría experiencia con diversas prácticas. Al final, él y un amigo se asociaron para gestionar tres vibrantes y modernos restaurantes en Santiago, Chile.

En 1992, cuando el Hotel Rey Juan Carlos I abrió sus puertas, Claudio fue seleccionado para ser Chef de partida. En ese momento, el hotel fue un verdadero hito en la ciudad; fue punto de encuentro culinario, la escena de grandes eventos y un lugar de reunión para muchas figuras políticas.

En el 2000, se creó el complejo (Hotel Rey Juan Carlos I y Palau de Congresos de Catalunya) y Claudio fue promocionado a Chef Ejecutivo. Su cocina se convirtió en la pieza central de la producción de toda la instalación, teniendo cuidado de todos los servicios de catering y banquetes.

Claudio Aguirre was born in Viña del Mar, a touristic city along the pacific coast in central Chile. He studied at the Escuela de Hostelería y Turismo (INACAP) of Santiago meanwhile gaining experience through various internships. Upon finishing, he and a friend partnered up to manage three vibrant and modern restaurants in Santiago, Chile.

In 1992, when the Hotel Rey Juan Carlos I was due to launch, Claudio was selected to take the roll of Chef de Partie. At the time, the hotel was a real landmark within the city; it was a culinary meeting point, the scene for large events and a rendezvous for many political figures.

In 2000, the complex (Hotel Rey Juan Carlos I and Palau de Congresos de Catalunya) was created and Claudio was promoted to Executive Chef. His kitchen became the centerpiece of production within the entire facility, taking care of all catering and banqueting services.



Claudio Aguirre, Executive Chef



COFFEE BREAK by Claudio Aguirre

COFFEE BREAK DULCE Y SALADO

(3 piezas en total por persona, a escoger entre dulce y salado)

Selección dulce (v)

Leche frita, canela y miel de flores
Berlina y arándanos a la vainilla
Yogurt de queso de cabra, estofado de albaricoques, dátiles y crujiente de frutos rojos
Éclair de chocolate y mole
Croissant a mi manera
Muffins de frutos rojos y torta del Casar
Baklaba de dulce de leche y nueces

Selección salada

Sticks de secallona y coca de Argentona
Coca de Aranda con jamón a las hierbas y queso Manchego
Pan de agua, verduras asadas y pesto de tomate con avellanas
Pavo asado, mayonesa de kimchi, brotes tiernos en pan de semillas
Mini donets de cereales con crema de queso, encurtidos y salmón ahumado
Mini pan de leche, ternera asada, aguacate, tomate y chile fresco
Mini mollete con jamón y tomate
Chapata ahumada, crema de soja, alga wakame y anguila del Delta

Bebidas

Café Nespresso, leche, infusiones
Leches vegetales
Zumo de naranja, aguas minerales

SWEET&SALTY COFFEE BREAK

(3 pieces in total per person, to choose between sweet & salty)

Sweet selection (v)

Fried milk, cinnamon and flower honey
Berliner with blueberries and vanilla
Goat cheese yogurt, stewed apricots, dates and crispy berries
Éclair of chocolate and mole
Croissant “my way”
Berries and *Torta del Casar* cheese muffins
Baklaba of *dulce de leche* and nuts

Savoury selection

Sticks of *secallona* and flatbread from *Argentona*
Coca de Aranda, ham with herbs and Manchego cheese
Water bread, roasted vegetables and tomato pesto with hazelnuts
Roasted turkey, kimchi mayonnaise, tender sprouts on seed bun
Mini doughnut of cereals with creamy cheese, pickles and smoked salmon
Mini milk bread, roasted beef, avocado, tomato and fresh chili
Mini *mollete* with ham and tomato
Smoked ciabatta, soy cream, wakame seaweed and eel from the *Delta*

Drinks

Nespresso coffee, milk, herbal teas
Vegetable milks
Orange juice, mineral water

GALA MENU by Claudio Aguirre

Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Entrantes – a escoger 1 opción

Crema de erizos, tosta de algas y langostinos con huevas de salmón
Foie asado, cocotte de ceps y maíz especiado con toques de frutos rojos
Cangrejo real como un tartar, crujiente de cítricos, crema de hinojo y germinados de mar y montaña
Vieira asada, puré de calabaza, caviar Beluga y trompetas de la muerte

Plato principal – a escoger 1 opción

Ventresca de atún, pimientos asados, berenjena y jugo de hierbas frescas
Guiso de pescados, mariscos, algas y matices de chile ahumado
Suquet de pescado de roca y gamba como en el Empordà
Lubina asada, espinacas, setas, tomates, cebolletas y aceite de hinojo
Presca ibérica D.O. Extremadura, parmentier de la Vera y estofado de uvas y romero
Pollo de Vilafranca, al estilo de mi Nana con frutos secos
Espaldita de cordero confitado, esencia de pino, verduras y jugo de cocción
Solomillo de buey, hongos, patata y calabaza trufada con jugo de rustido

Postres – a escoger 1 opción

Milhojas caramelizado con mantequilla ahumada, mousse de dulce de leche y frutos del bosque
Mousse de chocolate Alpaco y mandarina con interior de flor de azahar y crema de vainilla
Tartar de fruta tropical con agua de té rojo y sorbete de lichy
Espuma de Torta del Casar con crujiente dulce de pan y mermelada de tomate al tomillo

Starters – one option must be chosen

Cream of sea urchins, seaweed toast and prawns with salmon roe
Roasted foie, mushroom cocotte and spicy corn with a touch of berries
Royal crab like a tartar, crunchy citrus, fennel cream and surf&turf sprouts
Roasted scallop, pumpkin puree, Beluga caviar and black mushrooms

Main dish – one option must be chosen

Fresh tuna, roasted peppers, eggplant and fresh herb juice
Stew of fish, seafood, seaweed and shades of smoked chili
Suquet of rock fish and shrimp as in the *Empordà*
Roasted sea bass, spinach, mushrooms, tomatoes, chives and fennel oil
Iberian pork *D.O. Extremadura*, parmentier “de la Vera” and stewed grapes with rosemary
Chicken from *Vilafranca* my Nana’s style with nuts
Back of lamb confit, pine essence, vegetables and pan jus
Sirloin steak, mushrooms, potato and pumpkin truffled with roast juice

Desserts – one option must be chosen

Caramelized millefeuilles with smoked butter, *dulce de leche* mousse and berries
Alpaco chocolate and mandarin mousse with a heart of orange blossom and vanilla cream
Tropical fruit tartar with red tea water and lichy sorbet
Torta del Casar cheese foam with crispy sweet bread and tomato jam with thyme

(V) Vegetariano

Los ingredientes pueden variar según la estacionalidad de los productos

IVA no incluido

(V) Vegetarian

Ingredients can slightly change according to the seasonability of the products

VAT not included



Bebidas incluidas

Aguas Minerales
Café, té e infusiones

Bodega Fairmont + Supl.

Vino blanco Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Extrísimo Bach seco DO Catalunya
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès
Lis DO Catalunya

Vino tinto Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del
Segre

Cava Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Codorniu Clásico Brut Nature
Sogas Mascaró Brut Nature
Aria Brut Nature de Segura Viudas

Cerveza, refrescos y zumos

Drinks included

Mineral water
Coffee, tea and herbal teas

Fairmont Cellar + Supl.

White wine "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Extrísimo Bach seco DO Catalunya
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès
Lis DO Catalunya

Red wine "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del
Segre

Cava "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Codorniu Clásico Brut Nature
Sogas Mascaró Brut Nature
Aria Brut Nature de Segura Viudas

Beer, soft drinks and juices

Menú Gala

75,00€

Incluye:

1 entrante + 1 plato principal + 1 postre
Material estándar de servicio sentado

Condiciones:

Precios por persona
Mismo menú para todos los comensales,
excepto dietas especiales
Duración Cena: 90 minutos
Precios válidos para 2019
Menús para un mínimo de 50 personas
(para menos comensales, rogamos consultar)
IVA No incluido: F&B 10%, Otros 21%

CONTACTO

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

Gala Menu

75,00€

Includes:

1 starter + 1 main dish + 1 dessert
Standard material for seated service

Conditions:

Prices per person
Same menu for all assistants, except special
diets
Dinner duration: 90 minutes
Valid rates for 2019
Minimum service: 50 assistants
(for less assistant, please consult us)
VAT Not Included: F&B 10%, Others 21%

CONTACT

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



BUFFET MENU by Claudio Aguirre

Buffet de ensaladas y entrantes

A escoger 4 opciones

Sopa de maíz, pollo de granja, oregano fresco
Selección de tallos, tomates, verduras y encurtidos de nuestro huerto
Market de verduras asadas y marinadas al estilo Mediterráneo
Ensalada de arroz integral, kale, pepino, aguacate con pipas de calabaza y nueces de Pecán
Ensalada pollo, verduras, shitake, cacahuets y salsa agridulce
Ceviche de langostinos, apio, manzana, hinojo y jengibre
Ensalada de algas con naranja, atún soasado y crema barbacoa
Salpicón de mariscos, lima, cilantro y chile fresco

Buffet de calientes

A escoger 2 opciones

Macarrones de mi abuela, con costilla, verduras, queso de campo y orégano fresco
Arroz de alcachofas, guisantes, picada de almendras y pimienta chorricero
Canelón de pollo de corral, crema de ceps, piñones y crujiente de Manchego
Pato confitado con granos de trigo, maíz negro, ceps y jugo especiado
Arroz de Pals con butifarra, calamar y gamba roja
Fideuà de calamar y salmonetes con all i oli de azafrán
Presa Ibérica, escalonias, espárragos y jugo de jerez dulce
Corvina asada al horno con milhojas de patata cebolla tierna y tomates de jardín
Bacalao confitado al cedrón, espinacas, pasas, piñones y vegetales

Salads and starters buffet

4 opciones must be choosen

Corn soup, farm chicken, fresh oregano
Selection of stems, tomatoes, vegetables and pickles from our garden
Market of roasted and marinated vegetables Mediterranean style
Salad of brown rice, kale, cucumber, avocado with pumpkin seeds and Pecan nuts
Chicken salad, vegetables, shitake, peanuts and sweet&sour sauce
Ceviche of prawns, celery, apple, fennel and ginger
Seaweed salad with orange, tuna fish and barbecue cream
Seafood salad, lime, cilantro and fresh chili

Warm buffet

2 opciones must be choosen

Macaroni as my grandmother's recipe: ribs, vegetables, field cheese and fresh oregano
Artichoke, peas, chopped almonds and dried spanish pepper
Free-range chicken cannelloni, cream of mushrooms, pine nuts and crunchy *Manchego*
Duck confit with wheat grains, black corn, mushrooms and spiced juice
Rice from *Pals* with sausage, squid and red shrimp
Fideuà noodles with squid and red mullet with *all i oli* saffron
Iberian pork, shallots, asparagus and sweet sherry juice
Baked sea bass with tender onion, potato millefeuilles and garden tomatoes
Cod confit with *cedrón*, spinach, raisins, pine nuts and vegetables

Buffet de calientes Premium

A escoger 2 opciones

Lomo y cocochas de merluza, pil pil de ajos tiernos y espárragos de mar

Rodaballo asado, lima, limón, lima keffir, hierbas frescas y tomate seco

Mar y montaña de pollo de corral y gamba roja con picada de ñoras y avellanas

Ternasco de Aragón, asado con maderas de laurel y romero

Mar y montaña de ternera y bogavante con salsa de pimienta (supl. +6,00€/p/persona)

Guarniciones

A escoger 2 opciones

Arroz criollo

Arroces del mundo con pasas, citronela, cítricos y lima keffir

Gratén de Monalisa y queso del Pirineo

Parrillada de verduras según temporada

Champiñones, cebolletas y espárragos

Patata, coliflor y brócoli como un trinchat

Salteado, tomates, pimientos, calabacín y

berenjena con hierbas frescas

Postres

A escoger 3 opciones

Empanadas de peras

Fruta en sangría de cava

Brownie con sal y chile

Alfajores de crema de dulce de leche

Canutillo con mousse de chocolate

Mousse de pisco sour

Premium Warm buffet

2 options must be chosen

Hake loin, hake cheeks, tender garlic *pil-pil* and sea asparagus

Roasted turbot, lime, lemon, keffir lime, fresh herbs and dried tomato

Surf&turf of free-range chicken and red shrimp with pasnish dried pepper and hazelnuts

Ternasco de Aragón (lamb), roasted with bay leaf and rosemary woods

Surf&turf of beef and lobster with pepper sauce (suppl. + € 6.00 p / person)

Sides

2 options must be chosen

Creole rice

Rices from all around the world with raisins, citronella, citrus and lime keffir

Monalisa gratin and cheese from the Pyrenees

Seasonal grilled vegetables

Mushrooms, chives and asparagus

Potato, cauliflower and broccoli as a *trinchat*

Sauteed, tomatoes, peppers, zucchini and eggplant with fresh herbs

Desserts

3 options must be chosen

Pear pies

Fruit in cava sangria

Brownie with salt and chili

Alfajores of *dulce de leche* cream

Canutillo with chocolate mousse

Pisco sour mousse