



MENÚS NAVIDAD 2023



CHRISTMAS MENUS 2023



HYATT
REGENCY™
BARCELONA TOWER

NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

NOCHEBUENA 2023

CHRISTMAS EVE 2023

APERITIVOS EN MESA - APPETISERS ON THE TABLE

Taco de salmón ahumado, yogur y pistacho

Smoked salmon, yoghurt and pistachio tuna taco

Cake pop salado de foie grass de pato

Duck foie gras savoury cake pop

Oreo de remolacha y crema queso

Beetroot and cream cheese Oreo



PRIMER PLATO - FIRST COURSE

Canelón de pulara y foie con salsa de trufa y Oporto

Poulard hen and foie gras cannelloni with truffle and Oporto sauce



PLATO PRINCIPAL - MAIN DISH

Bacalao asado con crema de boniato y espinacas salteadas con piñones y pasas

Roasted cod with sweet potato cream and sautéed spinach with pine nuts and sultanas



POSTRE - DESSERT

Tableta de pistacho con emulsión de fruta de la pasión

Pistachio tablet with passion fruit emulsion



NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

NOCHEBUENA 2023

CHRISTMAS EVE 2023

Opción vegetariana | *Vegetarian Option*

APERITIVOS EN MESA - *APPETISERS ON THE TABLE*

Taco de melón osmotizado, yogur y pistacho

Osmotic melon, yoghurt and pistachio tuna taco

Cake pop salado

Savoury cake pop

Macaron de queso de cabra y nueces

Goat cheese and walnut macaron



PRIMER PLATO - *FIRST COURSE*

Canelón de setas con salsa de trufa negra y Oporto

Mushroom cannelloni with black truffle and Oporto sauce



PLATO PRINCIPAL - *MAIN DISH*

Calabacín relleno de crema de boniato y espinacas salteadas con piñones y pasas

Courgette stuffed with sweet potato cream and sautéed spinach with pine nuts and sultanas



POSTRE - *DESSERT*

Tableta de pistacho con emulsión de fruta de la pasión

Pistachio tablet with passion fruit emulsion



Neulas y turrones
Wafers and nougats

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra
Assortment of breads and oils from our land



BODEGA - WINE CELLAR

Sugerencias de nuestro Sumiller
Suggestions from our Sommelier

Agua mineral, refrescos y cerveza
Mineral water, soft drinks and beer



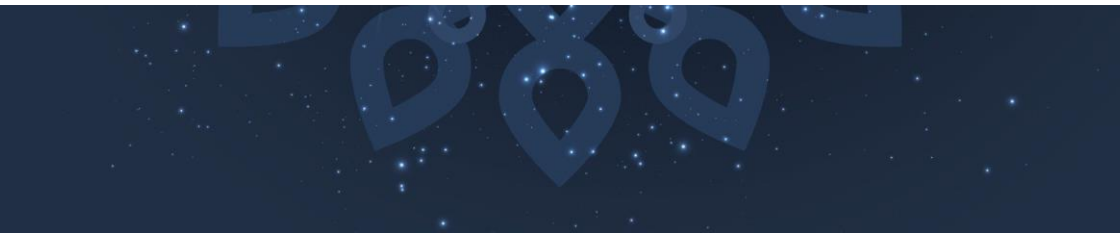
85€

Precio por persona - IVA incluido
Per person - VAT included



**Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

***If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*



NAVIDAD 2023 ✨ CHRISTMAS 2023

NAVIDAD 2023 *CHRISTMAS 2023*

APERITIVOS EN MESA - *APPETISERS ON THE TABLE*

Tartar de atún y caviar de Chile

Tuna tartare and Chile caviar

Bombón de foie y oro

Foie gras and gold bonbon

Mini lobster roll sándwich

Mini lobster roll sandwich



PRIMER PLATO - *FIRST COURSE*

Escudella de navidad con galets y pelota de carne trufada

Christmas escudella with galets and truffled meat ball



PLATO PRINCIPAL - *MAIN DISH*

Ave de corral rellena de orejones, ciruelas y piñones

confitados con brioix y puré de patatas AOVE

Poultry stuffed with dried apricots, plums and candied pine nuts

with brioix and AOVE mashed potatoes



POSTRE - *DESSERT*

Babá al mojito con crema de limón, vainilla y falso caviar de menta

Mojito baba with lemon cream, vanilla and faux mint caviar



NAVIDAD 2023 ✨ CHRISTMAS 2023

NAVIDAD 2023 *CHRISTMAS 2023*

Opción vegetariana | *Vegetarian Option*

APERITIVOS EN MESA - *APPETISERS ON THE TABLE*

Tartar de tomate con caviar de Chile

Tomato tartare and Chile caviar

Bombón de remolacha

Beetroot bonbon

Mini sándwich de hummus

Hummus mini sandwich

* * *

PRIMER PLATO - *FIRST COURSE*

Vichysoise con gyoza de verduritas y chips de tubérculos

Vichysoise with vegetable gyoza and tuber chips

* * *

PLATO PRINCIPAL - *MAIN DISH*

Canelón de espinacas con crema de boletus, aceite de trufa,
ensaladita de brotes y rúcula

Spinach cannelloni with mushroom cream, truffle oil, sprouts and rocket salad

* * *

POSTRE - *DESSERT*

Babá al mojito con crema de limón, vainilla y falso caviar de menta

Mojito baba with lemon cream, vanilla and faux mint caviar

* * *

Neulas y turrones
Wafers and nougats

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra
Assortment of breads and oils from our land



BODEGA - WINE CELLAR

Sugerencias de nuestro Sumiller
Suggestions from our Sommelier

Agua mineral, refrescos y cerveza
Mineral water, soft drinks and beer



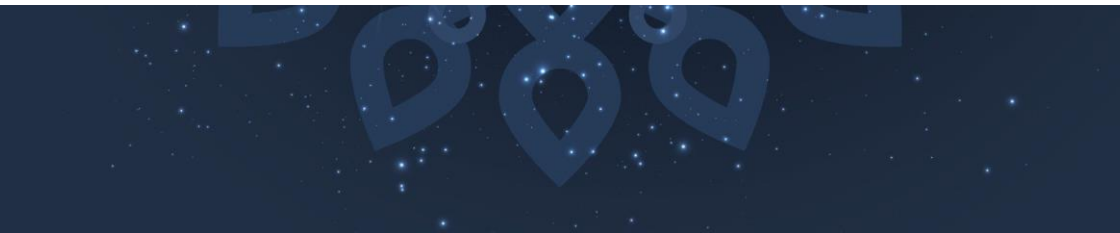
85€

Precio por persona - IVA incluido
Per person - VAT included



**Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

***If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*



NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

SAN ESTEBAN 2023

SAN ESTEBAN DAY 2023

APERITIVOS EN MESA - *APPETISERS ON THE TABLE*

Tataki de atún con boniato y naranja

Tuna tataki with sweet potato and orange

Cake pop de foie y pistacho

Foie gras and pistachio cake pop

Steak tartar con mostaza y yema curada

Steak tartare with mustard and cured egg yolk



PRIMER PLATO - *FIRST COURSE*

Canelón de Sant Esteve con crujiente de Parmesano y trufa negra

Sant Esteve cannelloni with crispy Parmesan cheese and black truffle



PLATO PRINCIPAL - *MAIN DISH*

"Suquet" de lubina con avellanas, gambas, mejillones y patatas al romero

Sea bass "suquet" with hazelnuts, prawns, mussels and rosemary potatoes



POSTRE - *DESSERT*

Nuestro Ferrero 2.0 estilo Tower

Our Tower-style Ferrero 2.0



NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

SAN ESTEBAN 2023

SAN ESTEBAN DAY 2023

Opción vegetariana | *Vegetarian Option*

APERITIVOS EN MESA - *APPETISERS ON THE TABLE*

Aguacate a la parrilla con hierbas y queso feta

Grilled avocado with herbs and feta cheese

Tartar de calabacín, mostaza suave y verduritas

Courgette tartar, mild mustard and vegetables

Mini sándwich de mozzarella y cebolla confitada

Mini mozzarella and onion confit sandwich



PRIMER PLATO - *FIRST COURSE*

Canelón de setas silvestres, crema de piquillos con crujiente de Parmesano

Wild mushroom cannelloni, piquillo cream with crispy Parmesan cheese



PLATO PRINCIPAL - *MAIN DISH*

Cazuelita de vegetales de nuestro huerto con "suquet de romesco" y patata

Vegetable casserole from our vegetable garden with "Suquet de Romesco" and potatoes



POSTRE - *DESSERT*

Nuestro Ferrero 2.0 estilo Tower

Our Tower-style Ferrero 2.0



Neulas y turrones
Wafers and nougats

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra
Assortment of breads and oils from our land



BODEGA - WINE CELLAR

Sugerencias de nuestro Sumiller
Suggestions from our Sommelier

Agua mineral, refrescos y cerveza
Mineral water, soft drinks and beer



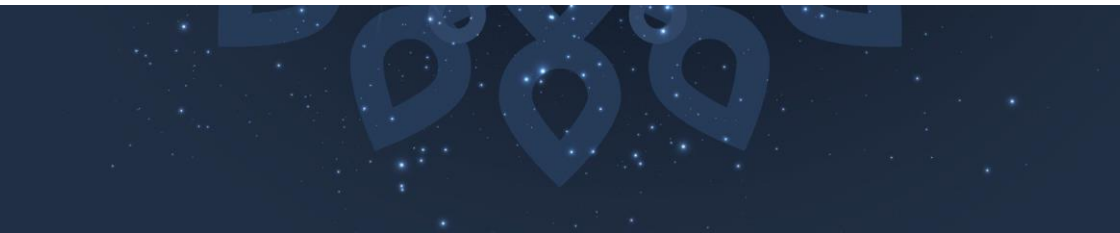
85€

Precio por persona - IVA incluido
Per person - VAT included



**Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

***If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*



NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

FIN DE AÑO 2023 *NEW YEAR'S EVE 2023*

APERITIVOS EN MESA - *APPETISERS ON THE TABLE*

Sardina ahumada con berenjena escalivada

Smoked sardines with roasted aubergine

Cappuccino de tomate, mozzarella y trufa

Tomato, mozzarella and truffle cappucino



SORBETE - *SORBETE*

Granizado pisco sour con pasión

Pisco sour with passion slush drink



ENTRANTE - *STARTER*

Langostinos con crema de burrata, naranja sanguina y emulsión de plancton

Prawns with burrata cream, blood orange and plankton emulsion



PRIMER PLATO - *FIRST COURSE*

Lomo de bacalao Gaudí braseado con brunoise de pimientos y
emulsión de ajos tiernos

Cold loin Gaudí braised with brunoise of peppers and garlic emulsion



SEGUNDO PLATO - *SECOND COURSE*

Solomillo de ternera, milhojas de patata y trufa con chalotas, confit y zanahorias moradas

Beef tenderloin, potato and truffle mille-feuille with shallots, confit and purple carrots



POSTRE - *DESSERT*

Pasión por el chocolate y frutos rojos Feliz 2024

Passion for chocolate and berries Happy 2024



BODEGA - *WINE CELLAR*

Sugerencias de nuestro Sumiller

Suggestions from our Sommelier

Agua mineral, refrescos y cerveza

Mineral water, soft drinks and beer



150€

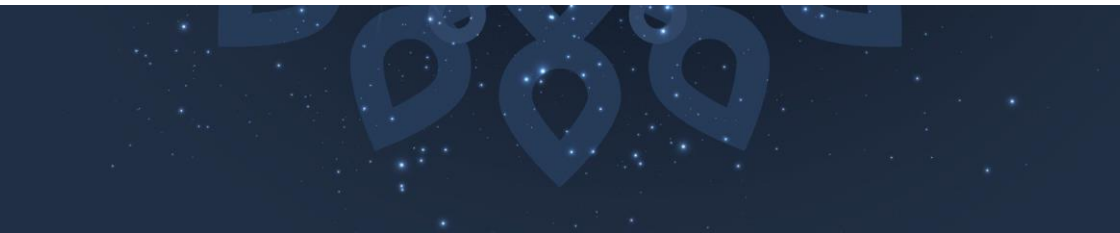
Precio por persona - IVA incluido

Per person - VAT included



**Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

***If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*



NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

FIN DE AÑO 2023 *NEW YEAR'S EVE 2023*

Opción vegetariana | *Vegetarian Option*

APERITIVOS EN MESA - *APPETISERS ON THE TABLE*

Berenjena ahumada y escalivada con miel y sésamo
Smoked and roasted aubergine with honey and sesame seeds
Cappuccino de tomate, mozzarella y trufa
Tomato, mozzarella and truffle cappucino



SORBETE - *SORBETE*

Granizado pisco sour con pasión
Pisco sour with passion slush drink



ENTRANTE - *STARTER*

Crema de burrata, tomate Km0 relleno y naranja sanguina
Burrata cream, stuffed tomato Km0 and blood orange



PRIMER PLATO - *FIRST COURSE*

Mini empanadas de verduras y setas con pimientos
y emulsión de ajos tiernos
Mini vegetable and mushroom empanadas with peppers and garlic emulsion



SEGUNDO PLATO - *SECOND COURSE*

Espárragos blancos confitados con zanahorias moradas, patata trufada y
confit de chalotas

*White asparagus confit with purple carrots, truffled potato and shallot
confit*

POSTRE - *DESSERT*

Pasión por el chocolate y frutos rojos Feliz 2024

Passion for chocolate and berries Happy 2024

BODEGA - *WINE CELLAR*

Sugerencias de nuestro Sumiller

Suggestions from our Sommelier

Agua mineral, refrescos y cerveza

Mineral water, soft drinks and beer

150€

Precio por persona - IVA incluido

Per person - VAT included

**Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

***If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*

NAVIDAD 2023  CHRISTMAS 2023

MENÚ INFANTIL 2023

CHILDREN'S MENU 2023

PRIMER PLATO - FIRST COURSE

Escudella de Navidad con galets
Christmas escudella with galets



PLATO PRINCIPAL - MAIN DISH

Escalopa de solomillo de ternera con patatas fritas
Beef tenderloin escalope with fries



POSTRE - DESSERT

Helados de vainilla y chocolate
Vanilla and chocolate ice cream
Neulas y turrones
Wafers and nougats



Agua mineral y pan incluidos
Mineral water and bread included



35€

Precio por persona - IVA incluido
Per person - VAT included



*Niños hasta 12 años.

**Children up to 12 years old.*

**Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

***If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*



HYATT
REGENCY™
BARCELONA TOWER

Para reservas y/o más información
For bookings and/or more information:

terrumrestaurant@hyatt.com
+34 934 135 040