



# Menu de Noël 2022



EST. 1928  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

# Dîner du Réveillon de Noël

## Apéritif du Majestic:

Cornet croustillant aux algues nori avec tartare de saumon et tobiko

Croquette de queue de bœuf

Mini mollete (petit pain ovale peu cuit) au poulpe et joue de porc

Bouillabaisse soupe de poissons et fruits de mer

Galantine de canard et poulet fermier aux pistaches, champignon trompettes morts, foie gras et gélatine d'oloroso

Sole dans son jus rôti, textures de céleri et truffe noire

Bûche de Noël forêt noire

Tourons et gaufrettes à la crème fouettée

AA Cau d'en Genis Cuvée Majestic 2021, D.O. Alella  
Orbus Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella  
Mirgin Gran Reserva Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella

40 € de supplément par bouteille de champagne Moët & Chandon

Eau, rafraîchissements, cafés et infusions

Prix: 125€ par personne (TVA incluse)

De 20h00 à 22h30

Restaurant SOLC

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

24

Décembre

2022



# Brunch de Noël

## Apéritif du Majestic:

Lime avec tartare de coquille Saint-Jacques, soja et sésame; « Air Baguette » au pastrami; Gilda (tapa) de morue, anchois et piment doux

Le meilleur de la mer: Huître du Delta, couteau de Galice, gamba rouge, crevette du Delta

Terrine de Noël de poularde au foie gras de canard et gelée de ratafia

Petite marmite de crème d'étrilles et croûtons au safran

Bar en croûte feuilletée et sauce Choron

Mini tournedos de bœuf sauce Café de Paris

## Buffet de desserts:

Gâteau au chocolat et noisettes signé Jean-Marie Hiblot

Bûche de Noël

Tartelette au citron

Mille-feuille vanille caramel

Nos cookies

Pain perdu au caramel

Tourons et gaufrettes à la crème fouettée

AA Cau d'en Genís Cuvée Majestic 2021, D.O. Alella

Orbus Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella

Mirgin Gran Reserva Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella

40 € de supplément par bouteille de champagne Moët & Chandon

Eau, rafraîchissements, cafés et infusions

Prix: 135€ par personne (TVA incluse)

De 13h00 à 16h00

Restaurant SOLC

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

25

Décembre

2022



# Repas de Saint Étienne

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA



26

Décembre

2022

## Apéritif du Majestic:

Palourdes, moules, anchois frais, anchois au vinaigre et olives

Croquette de crabe et d'araignée de mer

Pain de coca (pain plat traditionnel catalan) au pastrami et à la moutarde ancienne

Escudella (bouillon de viande et légumes) avec mix de boulette de viande et pasta

Cannelloni de poulet bio truffé de Saint-Étienne

Lotte aux crevettes et champignons au jambon ibérique

Notre Banoffee ; crémeux caramel, cake de banane et mousse à la vanille

Tourons et gaufrettes à la crème fouettée

AA Cau d'en Genís Cuvée Majestic 2021, D.O. Alella  
Orbus Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella  
Mirgin Gran Reserva Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella

40 € de supplément par bouteille de champagne Moët & Chandon

Eau, rafraîchissements, cafés et infusions

Prix: 120€ par personne (TVA incluse)

De 13h00 à 16h00

Restaurant SOLC



# Menu en salle privée

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA



25 - 26

Décembre

2022

## Apéritif du Majestic:

Palourdes, moules, anchois frais, anchois au vinaigre et olives

Croquette de crabe et d'araignée de mer

Pain de coca (pain plat traditionnel catalan) au pastrami et à la moutarde ancienne

Escudella (bouillon de viande et légumes) avec mix de boulette de viande et pasta

Cannelloni de poulet bio truffé de Saint-Étienne

Lotte aux crevettes et champignons au jambon ibérique

Notre Banoffee; crémeux caramel, cake de banane et mousse à la vanille

Tourons et gaufrettes à la crème fouettée

AA Cau d'en Genís Cuvée Majestic 2021, D.O. Alella  
Orbus Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella  
Mirgin Gran Reserva Cuvée Majestic 2016, D.O. Alella

40 € de supplément par bouteille de champagne Moët & Chandon

Eau, rafraîchissements, cafés et infusions

Prix: 120€ par personne (TVA incluse)  
Prix de la location de la salle sur demande



# Menu pour enfants

Soupe poulet et nouilles

Dés de lotte panés

Escalope de filet de bœuf et frites

Boule de Noël au chocolat et caramel

Festival de confiseries avec bonbons *explosifs*

Eau et rafraîchissements

Prix: 49 € par enfant\* (TVA incluse)

\*Enfants de 3 à 11 ans

De 20h00 à 22h30  
Restaurant SOLC

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

24  
Décembre  
2022



# Menu pour enfants

Soupe poulet et nouilles

Dés de lotte panés

Escalope de filet de bœuf et frites

Boule de Noël au chocolat et caramel

Festival de confiseries avec bonbons *explosifs*

Eau et rafraîchissements

**Prix: 49€ par enfant\*** (TVA incluse)

\*Enfants de 3 à 11 ans

De 13h00 à 16h00  
Restaurant SOLC

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

25 - 26

Décembre

2022



# Dîner de la Saint Sylvestre

## Dans le Salon Méditerranéen

Jambon ibérique de *bellota Carrasco* coupé au couteau

Macaron au foie gras de canard et anguille fumée  
Steak tartare de bœuf bio de Lleida  
Pain à la vapeur au beurre et à la truffe noire  
*melanosporum*

Lotte poêlée en *pain de coca* feuilleté (pain plat  
traditionnel catalan) aux poireaux, mayonnaise au  
safran et caviar Oscière

Turbot braisé au four à charbon au pil-pil d'artichauts

Filet de bœuf du Pallars à la bordelaise et *parmentier*  
au fromage bleu de la Garrotxa

Mousse au chocolat, praliné aux noisettes et caramel  
de Guanaja

Arbre à chocolat avec nougats, gaufrettes et petits  
fours de la Saint Sylvestre

Champagne: Ruinart Brut A.O.C. Champagne  
AA Cau d'en Genís Cuvée Majestic 2021, D.O. Alella  
Roda Reserva 2018, D.O.Ca. La Rioja  
Ruinart Blanc de Blancs Magnum Brut A.O.C. Champagne

Eau, café, cotillon et raisins de la chance

Prix: 385€ par personne (TVA incluse)

De 20:30h à 03:00h  
Open bar de 00:00h à 03:00h  
Spectacle musical en direct + DJ

Salon Méditerranéen

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

31

Décembre

2022



En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, merci de nous communiquer au moment de votre réservation.

# Dîner de la Saint Sylvestre

## Restaurant SOLC

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA



31

Décembre

2022

Huîtres du Delta chaudes au sabayon de cava

Jambon *bellota* coupé au couteau et terrine de foie gras de l'Empordà avec pain au levain, grillé au four à charbon

Civelles du Delta avec sauce pil-pil à l'ail tendre et œuf cassé de poulette

Ragoût de langoustines de Vilanova aux petits légumes et sauce au vin Chardonnay

Suprême de bar sauvage avec voile de caviar Oscière et sauce au beurre blanc

Filet de bœuf de "El Capricho" à la truffe noire de Vic

Chocolat noir Komuntu 80% et feuilles d'or

Petits fours à la vanille Bourbon et de Tahiti

Ruinart Blanc de Blancs Magnum Brut A.O.C. Champagne  
Belondrade y Lurton Magnum 2020 D.O. Rueda

Olivier Leflaive Meursault 2018  
A.O.C. Côte de Beaune, Bourgogne

Dominio de Pingus Flor de Pingus 2018  
D.O. Ribera del Duero

Alta Alella Dolç Mataró D.O. Alella  
Dom Pérignon Brut A.O.C

Eau, café, cotillon et raisins de la chance

Prix: 585€ par personne (TVA incluse)

De 20:30h à 23:30h  
Restaurant SOLC

Fête dans le salon Méditerranéo de 23h30 à 03h00

En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, merci de nous communiquer au moment de votre réservation.



# Menu pour enfants de la Saint Sylvestre

Jambon bellota  
Pommes chips et olives farcies  
Croquettes de poulet

Gambas panées

Cannelloni de poulet fermier

Beignets plats de jambon et fromage

Majestic Magnum

Festival de confiseries  
Festival de bonbons explosifs

Eau et rafraîchissements  
Cotillons et raisins de la chance

**Prix : 385€ par enfant\*** (TVA incluse)

\*Enfants de 3 à 11 ans

**Restaurant SOLC**  
**Salón Mediterráneo**

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

31  
Décembre  
2022





JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE

Passeig de Gràcia 68 • 08007 Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 488 17 17  
navidad2022@hotelmajestic.es • www.hotelmajestic.es