



Le **MERIDIEN**
BARCELONA

Experiencia Navideña 2013
Experiencia Nadalena 2013
Christmas experience 2013

**CENA NOCHEBUENA
SOPAR DE LA NIT DE NADAL
CHRISTMAS EVE DINNER
69€ ***

*Carpaccio de bouy y láminas de foie micuit sobre coca de parmesano
Carpaccio de bou i làmines de foie mi-cuit sobre coca de parmesà
Beef carpaccio and foie micuit on parmesan coca*

Crema de cangrejo y gamba con raviolis de langostinos y aceite de trufa
Crema de cranc i gamba amb raviolis de llagostins i oli de trufa
Crab and prawns cream soup, raviolis and truffle oil

Cordero asado a baja temperatura, patatas al romero y setas de temporada
Xai rostit a baixa temperatura, patates al romaní i bolets de temporada
Roasted lamb, rosemary potatoes and seasonal mushrooms

Crumble de pistachos, fruits rojos, flan de yogurt, cremoso de mascarpone y helado de chocolate blanco
Crumble de festucs, fruits vermells, flam de iogurt, cremós de mascarpone i gelat de xocolata blanca
Pistachio crumble, red berries, yogurt custard, creamy mascarpone and white chocolate ice cream

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.
Selecció de pans i oli d'oliva D.O.
Selection of breads and D.O. olive oil

Café Illy con turrone y barquillos
Cafè Illy amb neules i torrons
Illy coffee with nougats and wafer rolls

Raimat, D.O. Costers del Segre
Ardo Marqués de Riscal D.O. Rioja
Codornú Blanc de Blancs Brut, D.O. Cava

Menú infantil de 4 a 12 años 35€*
Menú infantil de 4 a 12 anys 35€
Children's menu from 4 to 12 years 35€*

*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

**ALMUERZO NAVIDAD
DINAR DE NADAL
CHRISTMAS LUNCH
45€***

*Ensalada de langostinos y rape con mayonesa de cebollino
Amanida de llagostins i rap amb maionesa de cebollino
Prawn salad and monkfish with chives mayonnaise*

Nuestra "escudella" tradicional de Navidad con "galets" y pilota catalana
Escudella tradicional de Nadal amb galets i pilota catalana
Traditional "escudella" soup, "galets" and pilota catalana

Pollo relleno a la catalana con ciruelas, piñones y puré de patata al aceite de oliva
Pollastre farcit a la catalana amb prunes, pinyons i puré de patata a l'oli d'oliva
Catalan style stuffed chicken with prunes, pine nuts and potato purée in olive oil

Tronco de Navidad con cremoso de limón.
Tronc de Nadal amb cremós de llimona
Christmas log with creamy hazelnut

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.
Selecció de pans i oli d'oliva D.O.
Selection of breads and D.O. olive oil

Café Illy con turrone y barquillos
Cafè Illy amb torrons i neulas
Illy coffee with nougat and wafer rolls

Raimat, D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza D.O. Rioja
Codorníu Blanc de Blancs Brut, D.O. Cava

Menú infantil de 4 a 12 años 22€*
Menú infantil de 4 a 12 anys 22€
Children's menu from 4 to 12 years 22€*

*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

**ALMUERZO DE SAN ESTEBAN
DINAR DE SANT ESTEVE
BOXING DAY LUNCH
45€***

Chupito de vieiras marinadas, pure de guisantes, aceite de trufa y su crujiente
Xarrup de vieires marinades, puré de pèsols, oli de trufa i el seu cruixent
Marinated scallops, pea purée, truffle oil and its crispy touch

Canelones trufados al gratén con aceite de piñones tostados
Canelons trufats gratinats amb oli de pinyons torrats
Au gratin truffled canelloni with toasted pine nut oil

Meloso de ternera con gremolata, pan de especias y patatas panadera
Melós de vedella amb gremolata, pà d'espècies i patates fornera
Veal in a honey sauce with gremolata, ginger bread and boulangère potatoes

Bizcocho de té verde, chocolate blanco, fresas y sorbete de limón
Pà de pessic de té vert, xocolata blanca i sorbet de llimona
Green tea sponge cake, white chocolate and lemon sorbet

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.
Selecció de pans i oli d'oliva D.O.
Selection of breads and D.O. olive oil

Café Illy con turrone y barquillos
Cafè Illy amb torrons i neulas
Illy coffee with nougat and wafer rolls

Raimat, D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza D.O. Rioja
Codorníu Blanc de Blancs Brut, D.O. Cava

Menú infantil de 4 a 12 años 22€*
Menú infantil de 4 a 12 anys 22€
Children's menu from 4 to 12 years 22€*

*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO
SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
169€

20:30 Ritual de bienvenida en el Bar Latitude
21:00 Cena de Gala de Fin de Año en el restaurante CentOnze
23:30 Fiesta con cotillón Bienvenida 2014
00:00 Campanadas y uvas de la suerte

Sablée de parmesano, confitura de cebolla caramelizada y foie micuit
Sablée de parmesà, confitura de ceba caramelitzada i foie micuit
Parmesan shortbread biscuit, caramelized onion jam and foie micuit

Royal fría de espárragos, almeja al vapor y vinagreta de cítricos
Royal freda d'espàrrecs, cloïssa al vapor i vinagreta de cítrics
Royal fresh asparagus, steamed clams and citrus vinaigrette

Refrescante de berberechos con su gelatina y espuma de ginebra
Refrescant d'escopinyes amb la seva gelatina i escuma de ginebra
Refreshing cockles with its gelatine and gin foam

Suprema de lubina a la plancha, polenta de aceitunas negras, mini zanahorias al vapor, espárragos verdes y aceite de dos trufas
Suprema de llobarro a la planxa, polenta d'olives negres, mini pastanagues al vapor, espàrrecs verds i oli de dos trufes
Grilled seabass supreme, black olive polenta, steamed carrot, green asparagus and truffle oil

Solomillo de buey, puré de castañas, chalotas al Oporto y salsa demiglacé
Filet de bou, puré de castanyes, xalotes al Oporto i salsa demi-glacé
Beef fillet, chestnut purée, shallots in Oporto and demiglacé sauce

Cremoso de chocolate blanco, bizcocho de cacao, mousse de mandarina, caramelo de piñones y helado de cookies.
Cremós de xocolata blanca, pa de pessic de cacao, mousse de mandarina, caramel de pinyons i gelat de cookies
White creamy chocolate, cocoa sponge cake, mandarin mousse, pine nut caramel and cookies ice cream

Uvas de la Suerte
Raïm de la Sort
Good luck grapes

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.
Selecció de pans i oli d'oliva D.O.
Selection of breads and D.O. olive oil

Café Illy con turrone y baranquillo
Cafè Illy amb torrons i neulas
Illy coffee with nougat and wafer rolls

Marqués de Riscal Verdejo D.O La Rioja
Marqués de Arienzo Crianza D.O La Rioja
Codorníu Blanc de Blancs Brut, D.O. Cava

Menú infantil de 4 a 14 años 85€*
Menú infantil de 4 a 14 anys 85€*
Children's menú from 4 to 14 years 85€*
*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

Etiqueta: Hombres traje, mujeres vestido de cocktail
Etiqueta: Homes vestit i dones vestit de còctel
Dress code: men lounge suit, women cocktail dress

MENU INFANTIL DE FIN DE AÑO
MENU INFANTIL DE CAP D'ANY
CHILDREN NEW YEAR'S EVE MENU
85 €*

Croquetas de jamón ibérico
Croquetes de pernil ibèric
Iberian ham croquettes

Mini croque monsieur de jamón y queso
Mini croque monsieur de pernil i formatge
Ham and cheese croque monsieur

Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet
Iberian ham and coca bread with tomato

Solomillo de buey a la plancha con patatas pont neuf
Solomillo de bou a la planxa amb patates pont neuf
Grilled beef sirloin with pont neuf potatoes

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Brownie de xocolata amb nous i gelat de vainilla
Chocolate brownie with nuts and vanilla ice cream

Agua mineral/Refrescos
Aigua mineral /Refrescs
Mineral water/Soft drinks

Niños de 4 a 14 años*
Nens de 4 a 14 anys*
Children from 4 to 14 years old *

*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

FIESTA CON COTILLÓN/BIENVENIDA 2014
FESTA AMB COTILLÓ/BENVINGUDA 2014
NEW YEAR'S EVE PARTY/WELCOME 2014
35€*

A partir de las 11.30pm en el Salón Liceo
A partir de les 11.30pm en el Saló Liceo
From 11.30pm at the Liceo room

Copa de Bienvenida
Copa de Benvinguda
Welcome drink

Chocolate con churros a las 2am
Xocolata amb xurros a les 2am
Hot chocolate with "churros" at 2am

Bolsa cotillón
Bossa cotilló
Party Bag

Música con DJ
Musica amb DJ
Music with DJ

*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

**ALMUERZO BUFFET DE AÑO NUEVO
DINAR BUFFET D'ANY NOU
NEW YEAR'S EVE LUNCH BUFFET
49€***

Frios

Escalivada con anchoas
Escalivada amb anxoves
Anchovies with "escalivada"

Esqueixada de bacallà
Esqueixada de bacalao
Cod fish "Esqueixada"

Surtido de ensaladas
Assortit d'amanides
Selection of salad

Mejillon con escabeche de cítricos
Musclos amb escabetxat de cítrics
Mussels marinated in citrus

Pulpo con vinagreta española
Pop amb vinagreta espanyola
Octopus with Spanish vinaigrette

Selección de ibéricos con pan con tomate
Selecció d'ibèrics amb pa amb tomàquet
Selection of Iberian ham with "pan con tomate"

Selección de ahumados con crujiente de pan
Selecció de fumats amb cruixent de pa
Smoked selection with crispy bread

Tabla de quesos españoles
Taula de formatges espanyols
Selection of Spanish cheese

Langostinos cocidos
Llagostins cuits
Stewed prawns

Ostras frescas
Ostres fresques
Fresh oysters

Buey de mar al vapor
Bou de mar al vapor
Stewed crab

Calientes

Crema de setas de invierno
Crema de bolets d'hivern
Winter mushroom's cream

Raviolis de queso de cabra con salsa cremosa de pesto
Raviolis de formatge de cabra amb salsa cremosa de pesto
Goat cheese raviolis with creamy pesto sauce

Meloso de buey asado a bajaa temperatura
Melós de bou rostit a baixa temperatura
Roasted veal in a honey sauce

Tronco de merluza a la donostiarra
Tronc de lluç a la donostiarra
Baked hake "Donostiarra" style

Selección de verduras a la plancha
Selecció de verdures a la planxa
Grilled vegetable selection

Patatas a la crema
Patates a la crema
Creamy potatoes

Pollo relleno a la catalana
Pollastre farcit a la catalana
Stuffed chicken in a Catalan style

Cigalas a la plancha (cocinadas a la vista)
Escarmalans a la planxa (cuinats a la vista)
Grilled prawns (showcooking)

Postres

Tronco de Navidad /Panettone /Reposteria
Tronc de Nadal/ Panettone/ Pastisseria de la casa
Yule log/Panettone/Homemade pastry

Lionesas de nata/Tarta de chocolate/Tarta de queso
Lioneses de nata/Pastis de xocolata/Pastis de formatge
Profiteroles with cream/Chocolate pie/Cheesecake

Fruta Fresca cortada
Fruita fresca tallada
Sliced fresh fruit

Bodega

Raimat, D.O. Costers del Segre
Azpilicueta, Crianza D.O. Rioja
Codorníu Clásico Brut Nature, D.O. Cava
Refrescos/Refrescs/Soft drinks

Café Ily con turrones y barquillos
Cafè Ily amb torrons i neulas
Ily coffee with nougats and wafer rolls

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.
Selecció de pans i oli d'oliva D.O.
Selection of breads and D.O. olive oil

Niños de 4 a 12 años 24€*
Children's menú from 4 to 12 years 24€*
*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

**ALMUERZO DE REYES
DINAR DE REIS
THREE WISE MEN DAY LUNCH
35€**

Piruleta de foie y chocolate con almendras

Piruleta de foie i xocolata amb ametlla

Foie lollipop with chocolate and almonds

Raviolis de cangrejo de río con espárragos verdes y salsa de vino blanco

Raviolis de cranc de riu amb espàrrecs verds i salsa de vi blanc

Crab raviolis with green asparagus and white wine sauce

Magret de pato, patatas Anna, salteado de setas y su jugo de carne

Magret d'ànec, patates Anna, saltat de bolets i el seu suc de carn

Duck magret, Anna potatoes, sautéed mushroom and meat juice

Bizcocho de naranja, cremoso de praliné y helado de dulce de leche

Pa de pessic de taronja, cremós de praliné i gelat de dolç de llet

Orange sponge cake, creamy praliné and caramel ice cream

Selección de nuestros panes y aceite de oliva D.O.

Selecció de pans i oli d'oliva D.O.

Selection of breads and D.O. olive oil

Café Illy con turrone y baranquillos

Cafè Illy amb torrons i neulas

Illy coffee with nougats and wafer rolls

Raimat, D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza, D.O. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature, D.O. Cava

Menú infantil de 4 a 12 años 17€*

Menú infantil de 4 a 12 anys 17€

Children's menu from 4 to 12 years 17€*

*IVA incluido/IVA inclòs/VAT included

