

**SEVENTY**  
BARCELONA

2022

**MENÚS NAVIDAD**  
***CHRISTMAS MENU***

**H 1898**

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ NAVIDAD / CHRISTMAS MENU

ENTRANTE / STARTER (A escoger entre /to choose between)

Sopa d'escudella con galets / Escudella soup with galets  
Calabaza asada con crema de Idiazábal y papada / Roasted pumpkin cream of idiazábal cheese and jowl  
Carpaccio de pulpo con verduras encurtidas / Octopus carpaccio with pickled vegetables

PRINCIPAL / MAIN COURSE (A escoger entre /to choose between)

Carn d'olla tradicional y su guarnición / Traditional escudella and its garnish  
Pollo relleno de setas, puré de patata trufado y salsa de pistachos /  
Mushroom filled chicken, mashed potato with truffle and pistachio sauce  
Arroz de cigalas / Langoustine rice  
Suquet de pescado / Fish stew

POSTRE / DESSERT (A escoger entre /to choose between)

Tronco de navidad / Yule log  
Manzana al horno crujiente de canela y crema de vainilla / Crunchy baked cinnamon apple and vanilla cream  
Surtido de turrones / Assortment of turrons

BODEGA / WINE CELLAR

Luno Blanco / White wine (D.O C. Montsant)  
Luno Tinto / Red wine (D.O C. Montsant)  
Cava Juve & Camps Reserva de la familia  
Aguas, refrescos, cafés e infusiones / Water, soft drinks, coffee and infusions

PVP 69 € por persona (iva incluido) / Price € 69 per person (VAT included)

MENÚ SANT ESTEVE / ST. STEPHEN'S DAY MENU

ENTRANTE / STARTER (A escoger entre /to choose between)

Canelones de rustido gratinados / Baked cannellonis au Gratin  
Esqueixada de bacalao confitado / Confit cod esqueixada  
Escudella barrejada / Mixed escudella

PRINCIPAL / MAIN COURSE (A escoger entre /to choose between)

Dorada al horno, patatas salteadas al romero / Baked sea bream, sautéed potatoes with rosemary  
Risotto Trufado / Truffle risotto  
Pollo relleno a la catalana, espinacas cremosas y patata asada /  
Catalan stuffed chicken, creamy spinach and roast potato

POSTRE / DESSERT (A escoger entre /to choose between)

Tarta casera al whisky / Homemade cake with whisky  
Torrija de brioche con helado de leche / Brioche French toast with milk ice cream  
Surtido de turrones / Assortment of turrons

BODEGA / WINE CELLAR

Luno Blanco / White wine (D.O C. Montsant)  
Luno Tinto / Red wine (D.O C. Montsant)  
Cava Juve & Camps Reserva de la familia  
Aguas, refrescos, cafés e infusiones / Water, soft drinks, coffee and infusions

PVP 65 € por persona (iva incluido) / Price € 65 per person (VAT included)

MENÚ FIN DE AÑO / NEW YEAR'S EVE MENU

APERITIVOS CENTRO MESA / APPETIZERS TO SHARE

Crujiente de sobrasada ibérica / Iberian sobrassada sausage crunch  
Consomé de champiñones al brandy / Mushroom consommé with brandy  
Salmón marinado en remolacha / Marinated salmon in beetroot  
Foie braseado con kikos y pistacho / Grilled foie gras with toasted corn and pistachio

ENTRANTE / STARTER (A escoger entre /to choose between)

Ensalada de rape y cítricos con vinagreta de manzanas / Monkfish and citric fruit salad, apple vinaigrette  
Ravioli de pato, parmesano y trufa / Duck ravioli, parmesan and truffle  
Crema de ceps con huevo a baja temperatura / Cream of mushrooms with low-temperature egg

PRINCIPAL / MAIN COURSE (A escoger entre /to choose between)

Rodaballo a la brasa con salsa bearnesa / Grilled turbot with béarnaise sauce  
Solomillo brasa al estilo Wellington / Grilled sirloin beef Wellington  
Espalda de cordero asada con berenjenas escalibadas / Roasted lamb short loin with grilled aubergines

PRE POSTRE / PRE-DESSERT

Borrachito de ron y sorbete de menta / Rum baba with mint sorbet

POSTRE / DESSERT (A escoger entre /to choose between)

Semifrío de chocolate blanco lima y pistacho / White chocolate, lime and pistachio semifreddo  
Surtido de turrones / Assortment of turrons

BODEGA / WINE CELLAR

Luno Blanco / White wine (D.O C. Montsant)  
Luno Tinto / Red wine (D.O C. Montsant)  
Cava Juve & Camps Reserva de la familia  
Aguas, refrescos, cafés e infusiones / Water, soft drinks, coffee and infusions

PVP 75 € por persona (iva incluido) / Price € 75 per person (VAT included)

MENÚ NAVIDAD / CHRISTMAS MENU

ENTRANTE / STARTER (A escoger entre /to choose between)

Sopa d'escudella con galets / Escudella soup with galets  
Calabaza asada con crema de Idiazábal y papada / Roasted pumpkin cream of idiazábal cheese and jowl  
Carpaccio de pulpo con verduras encurtidas / Octopus carpaccio with pickled vegetables

PRINCIPAL / MAIN COURSE (A escoger entre /to choose between)

Carn d'olla tradicional y su guarnición / Traditional escudella and its garnish  
Espalda de cordero asado con berenjena escalivada /  
Roasted lamb short loin with grilled aubergine  
Arroz de cigalas / Langoustine rice  
Suquet de pescado / Fish stew

POSTRE / DESSERT (A escoger entre /to choose between)

Tronco de navidad / Yule log  
Pan con chocolate con aceite y sal / Bread with chocolate with oil and salt  
Surtido de turrones / Assortment of turrons

BODEGA / WINE CELLAR

Luno Blanco (D.O C. Montsant)  
Luno Tinto (D.O C. Montsant)  
Cava Juve & Camps Reserva de la familia  
Aguas, refrescos, cafés e infusiones / Aguas, refrescos, cafés e infusiones

PVP 69 € por persona (iva incluido) / Price € 69 per person (VAT included)

MENÚ SANT ESTEVE / ST. STEPHEN'S DAY MENU

ENTRANTE / ENTRANTE (A escoger entre /to choose between)

Canelones de rustido gratinados / Baked cannellonis au Gratin  
Esqueixada de bacalao confitado / Confit cod esqueixada  
Escudella barrejada / Mixed escudella

PRINCIPAL / MAIN COURSE (A escoger entre /to choose between)

Dorada al horno, patatas salteadas al romero / Baked sea bream, sautéed potatoes with rosemary  
Tournedo de ternera con gratén de patata / Beef fillet with potato au Gratin  
Pollo relleno a la catalana, espinacas cremosas y patata asada /  
Catalan stuffed chicken, creamy spinach and roast potato

POSTRE / DESSERT (A escoger entre /to choose between)

Sorbete de mojito y coulis de menta / Mojito sorbet and mint coulis  
Torrija de brioche con helado de leche / Brioche French toast with milk ice cream  
Surtido de turrones / Assortment of turrons

BODEGA / WINE CELLAR

Luno Blanco / White wine (D.O C. Montsant)  
Luno Tinto / Red wine (D.O C. Montsant)  
Cava Juve & Camps Reserva de la familia  
Aguas, refrescos, cafés e infusiones / Water, soft drinks, coffee and infusions

PVP 65 € por persona (iva incluido) / Price € 65 per person (VAT included)

MENÚ FIN DE AÑO / NEW YEAR'S EVE MENU

APERITIVOS CENTRO MESA / APPETIZERS TO SHARE

Crujiente de sobrasada ibérica / Iberian sobrassada sausage crunch  
Consomé de champiñones al brandy / Mushroom consommé with brandy  
Salmón marinado en remolacha / Marinated salmon in beetroot  
Foie braseado con kikos y pistacho / Grilled foie gras with toasted corn and pistachio

ENTRANTE / STARTER (A escoger entre /to choose between)

Ensalada de rape y cítricos con vinagreta de manzanas / Monkfish and citric fruit salad, apple vinaigrette  
Ravioli de pato, parmesano y trufa / Duck ravioli, parmesan and truffle  
Crema de ceps con huevo a baja temperatura / Cream of mushrooms with low-temperature egg

PRINCIPAL / MAIN COURSE (A escoger entre /to choose between)

Rodaballo a la brasa con salsa bearnesa / Grilled turbot with béarnaise sauce  
Solomillo brasa al estilo Wellington / Grilled sirloin beef Wellington  
Espalda de cordero asada con berenjenas escalibadas / Roasted lamb short loin with grilled aubergines

PRE POSTRE / PRE-DESSERT

Borrachito de ron y sorbete de menta / Rum baba with mint sorbet

POSTRE / DESSERT (A escoger entre /to choose between)

Panacotta de chocolate blanco y frutos rojos / White chocolate and red fruit panacotta  
Surtido de turrones / Assortment of turrons

BODEGA / WINE CELLAR

Luno Blanco / White wine (D.O C. Montsant)  
Luno Tinto / Red wine (D.O C. Montsant)  
Cava Juve & Camps Reserva de la familia  
Aguas, refrescos, cafés e infusiones / Water, soft drinks, coffee and infusions

PVP 75 € por persona (iva incluido) / Price € 75 per person (VAT included)

**DEPARTAMENTO DE GRUPOS Y EVENTOS**  
**GROUPS AND EVENTS DEPARTMENT**

**RESERVAS@NNHOTELS.ES**

**HOTEL SEVENTY**

CARRER CÒRSEGA, 344-352

08037 BARCELONA

+34 930 121 270

SEVENTYBARCELONA@NNHOTELS.COM

WWW.SEVENTYBARCELONA.COM/ES

**HOTEL 1898**

LES RAMBLES, 109

08002 BARCELONA

+34 935 529 552

1898@NNHOTELS.COM

WWW.HOTEL1898.COM/ES



**Núñez i Navarro**

Hotels | Barcelona