

Navidad
Nadal



2024
EL PALACE
BARCELONA

Christmas Opening

El 28 de noviembre a las 18:30h daremos la bienvenida a la Navidad en una tarde llena de sorpresas.

El 28 de novembre a les 18:30h donarem la benvinguda al Nadal en una vesprada plena de sorpreses.

Rooftop Christmas Cinema

Desde el 28 de noviembre hasta el 4 de enero, de lunes a domingo, **proyección de películas de Navidad en VOSE**. Ambientado en un jardín alpino en el Rooftop Garden del hotel, con mini chalets como butacas de cine, manta, bolsa de agua caliente, palomitas, dulces navideños y un vino caliente con Grey Goose o chocolate caliente.

*Des del 28 de novembre fins el 4 de gener, de dilluns a diumenge, **projecció de pel·lícules de Nadal en VOSE**. Ambientat en un jardí alpí al Rooftop Garden de l'hotel, amb petits xalets com a butaques de cinema, manta, bossa d'aigua calenta, crispetes, dolços nadalencs i un vi calent amb Grey Goose o xocolata calenta.*



CARTELERA · CARTELLERA

LUNES · DILLUNS

18:00h: *Polar Express* - 21:00h: *Love Actually*

MARTES · DIMARTS

18:00h: *Home Alone 1* - 21:00h: *Bridget Jones' Diary*

MIÉRCOLES · DIMECRES

18:00h: *Elf* - 21:00h: *The Holiday*

JUEVES · DIJOUS

18:00h: *A Christmas Carol* - 21:00h: *Nightmare before Christmas*

VIERNES · DIVENDRES

18:00h: *Mickey's Twice upon a Christmas* - 21:00h: *Office Christmas Party*

SÁBADO · DISSABTE

18:00h: *Home Alone 2* - 21:00h: *Miracle on 34th Street*

DOMINGO · DIUMENGE

18:00h: *The Nutcracker and the Four Realms* - 21:00h: *The Grinch*

Precio por cabaña para 2 personas o 2 personas con niño/a de hasta 8 años:

Preu per cabana per a 2 persones o 2 persones amb nen/a de fins a 8 anys:

75€

Entradas / Entrades: www.feverup.com



*Los días 24 y 31 de diciembre no habrá sesión de cine.

**Els dies 24 i 31 de desembre no hi haurà sessió de cinema.*



Gingerbread House

en el/al Rooftop Garden

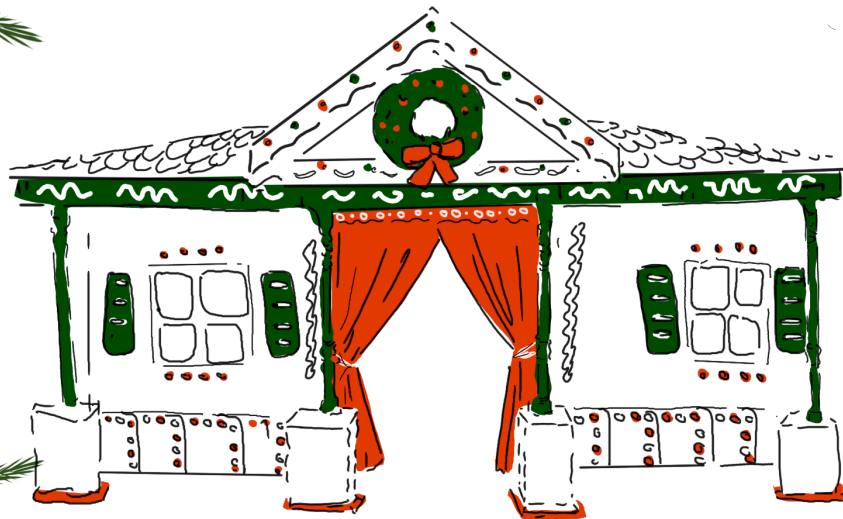


A partir del 29 de noviembre, la pérgola central del Rooftop Garden se convierte en una acogedora casita de jengibre, que enlaza nuestro espíritu navideño con un recorrido por los platos de invierno más típicos de Navidad.

De lunes a domingos: comida y cena.

A partir del 29 de noviembre, la pèrgola central del Rooftop Garden es converteix en una acollidora caseta de gíngebre, que enllaça el nostre esperit nadalenc amb un recorregut pels plats d'hivern més típics de Nadal.

De dilluns a diumenges: dinar i sopar.



Más información y reservas · *Més informació i reserves:*

palace@hotelpalacebarcelona.com · +34 93 510 11 30 · www.hotelpalacebarcelona.com

Taller de Gingerbread House



Un divertido taller navideño de construcción de casas de jengibre.

Nuestro equipo les guiará paso a paso, proporcionando todos los materiales necesarios y compartiendo trucos para que los más pequeños puedan crear y decorar su propia casita de jengibre con galletas, glaseado y una variedad de dulces.

Un divertit taller nadalenc de construcció de casetes de gíngebre.

El nostre equip els guiarà pas a pas, proporcionant tots els materials necessaris i compartint tots els secrets per tal que els més petits puguin crear i decorar la seva pròpia caseta de gíngebre amb galetes, glassejat i una varietat de dolços.

14, 15, 21, 22, 28, 29 de diciembre / *desembre* de 16:30h a 18:30h.

Tickets : www.feverup.com

Christmas Market

en el/al Rooftop Garden



Nuestro Rooftop Garden acogerá un mercado navideño ambientado en los mercadillos del norte de Europa, con productos con alma, de proveedores locales, ideales para regalar.

El nostre Rooftop Garden acollirà un mercat nadalenc ambientat en els mercats del nord d'Europa, amb productes amb ànima, de proveïdors locals, ideals per a regalar.

19, 20, 21, 22 de diciembre / *desembre* de 12:00h a 21:00h

Entrada libre y gratuita · *Entrada lliure i gratuïta*

Christmas Afternoon Tea

en el/al Hall



Desde el 28 de noviembre y hasta el 4 de enero, nuestro tradicional Afternoon Tea, tendrá un delicioso toque navideño, que se podrá disfrutar en el Hall todos los días de 16:00h a 19:00h.

Los viernes, sábados y domingos estará acompañado de música de piano en directo.

Des del 28 de novembre i fins el 4 de gener, el nostre tradicional Afternoon Tea, tindrà un deliciós toc nadalec, que es podrà gaudir al Hall cada dia de 16:00h a 19:00h.

Els divendres, dissabtes i diumenges estarà acompanyat de música de piano en directe.



Afternoon Tea con Papa Noel

Los días 30 de noviembre y 1, 7, 8, 14, 15, 21, 22 de diciembre Papá Noel recibirá a los niños, niñas y mayores que deseen entregarles sus cartas.

Els dies 30 de novembre i 1,7,8,14,15,21 i 22 de desembre el Pare Noel rebirà els nens, nenes i grans que desitjin entregar-li les seves cartes.

Afternoon Tea con Concierto de Año Nuevo

El día 1 de enero el Afternoon Tea estará acompañado de un Concierto de Año Nuevo con el tenor Marc Sala y la soprano Tatyana Bogdanchikova.

El día 1 de gener l'Afternoon Tea estarà acompanyat d'un Concert del Primer Dia de l'Any amb el tenor Marc Sala i la soprano Tatyana Bogdanchikova.

Afternoon Tea con el paje de sus Majestades los Reyes Magos de Oriente

Los días 3 y 4 de enero, el paje de Sus Majestades los Reyes de Oriente recogerá las cartas de los más pequeños para hacer realidad sus sueños.

Els dies 3 i 4 de gener, el patge de les Seves Majestats els Reis d'Orient recollirà les cartes dels més petits per a fer realitat els seus somnis.



Más información y reservas · *Més informació i reserves:*

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30 www.hotelpalacebarcelona.com

*Se requiere reserva previa con una antelación mínima de 24 horas.

**Es requereix reserva prèvia amb una antel·lació mínima de 24 hores.*

Zambomba de Jerez

Salón Parrilla · Sala Parrilla



Esta Navidad únase a nosotros para celebrar las fiestas con una típica Zambomba llena de alegría y tradición. Venga a disfrutar de los villancicos andaluces en un ambiente festivo acompañado de una gastronomía típicamente jerezana.

Aquest Nadal, vingui a celebrar les festes amb una típica Zambomba, plena d'alegria i tradició. Gaudeixi de les nades andaluses en un ambient festiu acompanyat d'una gastronomia típica de Jerez.

16 de diciembre a las 20h. / 16 de desembre a les 20h.

85€ /persona

Entradas / Entrades: www.feverup.com

Concierto de villancicos del Quartet Melt

Salón Gran Vía · Sala Gran Vía



El famoso grupo vocal Quartet Melt, que posee un repertorio basado esencialmente en obras escritas para coros mixtos a cuatro voces a capela, ofrecerá un concierto de villancicos.

El famós grup vocal Quartet Melt, que té un repertori basat essencialment en obres escrites per a cors mixtos a quatre veus a capela, oferirà un concert de Nades.

23 de diciembre, 19:00h. / 23 de desembre, 19:00h.

39€ /persona

Entradas / Entrades: www.feverup.com

Gran concierto benéfico de Navidad

Gran concert benèfic de Nadal

Salón Gran Vía · Sala Gran Vía



L'ESCOLANIA DE MONTSERRAT



El 17 de diciembre a las 20:00h. El Palace Barcelona acogerá el Gran Concierto benéfico de Navidad de l'Escolania de Montserrat en el Salón Gran Vía. Después del concierto se servirá una **cena cóctel** en el hall a las 21:30h.

*El 17 de desembre a les 20:00h, El Palace Barcelona acollirà el Gran Concert benèfic de Nadal de l'Escolania de Montserrat a la Sala Gran Vía. Després del concert es servirà un **sopar còctel** al hall a les 21:30h.*



150€ /persona

Más información y entradas · *Més informació i entrades:*

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30 www.hotelpalacebarcelona.com

L'Escolania de Montserrat es uno de los coros de niños más antiguo en Europa; está conformado por más de cincuenta niños, de nueve a catorce años, residentes en la Abadía Santa Maria de Montserrat, del siglo XIII, cerca de Barcelona.

L'Escolania de Montserrat és un dels cors de nens més antics d'Europa; esta conformat per més de cinquanta nens, de nou a catorze anys, residents a l'Abadia Santa Maria de Montserrat, del segle XIII, prop de Barcelona.

Menús de Navidad

Menús per a les festes de Nadal



Nochebuena, Navidad, San Esteban y Fin de Año en el marco incomparable de los elegantes salones y Rooftop Garden de El Palace Barcelona.

Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve i Cap d'Any al marc incomparable de les elegants sales i el Rooftop Garden d'El Palace Barcelona.



Más información y contacto · *Més informació i contacte:*

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30 · www.hotelpalacebarcelona.com



Menús para grupos

Menús per a grups



Hemos diseñado varias propuestas para que celebre las fiestas con sus amigos, clientes o compañeros con lo mejor de nuestra gastronomía y acogedor ambiente navideño.

Hem dissenyat diverses propostes per a que celebri les festes amb els seus amics, clients o companys amb el millor de la nostra gastronomia i acollidor ambient nadalenc.

Menús para grupos
CASTELLANO



Menús per a grups
CATALÀ



Disponemos de menú infantil y de dietas especiales a su disposición.

Dispossem de menú infantil i de dietes especials a la seva disposició.



Más información y contacto · *Més informació i contacte:*

banquetes@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30 · www.hotelpalacebarcelona.com

Cena de Nochebuena

24 de diciembre a las 20:30h
Salón Gran Vía y Rooftop Garden

La cena en el Salón Gran Vía estará amenizada con música en vivo.



Jamón 100% Ibérico de bellota
Foie *micuit* en pan de especias y cebolleta
Ostra, *suquet*, hinojo

-

Blini de centollo, esencia de gamba roja

-

Lubina, crema de almejas, ajo negro, calamar de potera

-

Meloso de buey, salsa Bordelesa

-

Bola de nieve

Merengue, cremoso cítrico, pera, *namelaka*, limón negro

-

Turrónes, barquillos, trufas de chocolate
Servicio de café, té o infusión

•

~ Bodega ~

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, D.O. Cava
Menade Verdejo Ecológico, D.O. Rueda
Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

135€

- Precio por persona e IVA incluido -

Sopar Nit de Nadal

24 de diciembre a las 20:30h
Sala Gran Vía i Rooftop Garden

El sopar a la Sala Gran Vía estará amenitzat amb música en viu.



Pernil 100% Ibèric de gla
Foie *micuit* en pa d'espècies i ceba tendre
Ostra, *suquet*, fonoll

-

Blini de cabra de mar, essència de gamba vermella

-

Llobarro, crema de cloïsses, all negre, calamar de potera

-

Melós de bou, salsa Bordelesa

-

Bola de neu

Merenga, cremós cítric, pera, *namelaka*, llimona negra

-

Torróns, neules, tòfones de xocolata
Servei de café, te o infusió

•

~ Celler ~

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, D.O. Cava
Menade Verdejo Ecològic, D.O. Rueda
Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

135€

- Preu per persona i IVA inclòs -

Comida de Navidad

25 de diciembre a las 13:30h - **Salón Gran Vía y Rooftop Garden**

La comida en el Salón Gran Vía estará amenizado con música en vivo.



Jamón 100% Ibérico de bellota
Caviar oscetra, mantequilla ahumada, hojaldre
Ostra, aguachile de mango

-

Foie gras *micuit* casero, macadamia garrapiñada

-

Ravioli de gamba roja, setas, crema de puerro, estragón

-

Vieiras asadas, jamón ibérico, espárragos

-

Jarrete de cordero, celeri trufado

-

Estrella de Navidad

Bavaroise, chocolate con leche, mango, yuzú, *shortbread*

-

Turrónes y barquillos
Servicio de café, té o infusión

•

~ Bodega ~

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, D.O. Cava
Menade Verdejo Ecológico, D.O. Rueda
Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

150€

- Precio por persona e IVA incluido -

Dinar de Nadal

25 de diciembre a las 13:30h - **Sala Gran Vía i Rooftop Garden**

El dinar a la Sala Gran Vía estará amenitzat amb música en viu.



Pernil 100% Ibèric de gla
Caviar oscetra, mantega fumada, pasta de full
Ostra, *aguachile* de mango

-

Foie gras micuit casolà, macadàmia garapinyada

-

Ravioli de gamba vermella, ceps, crema de porros i estragó

-

Vieires rostides, pernil ibèric, espàrrecs

-

Jarret de xai, celeri trufat

-

Estel de Nadal

Bavaroise, xocolata amb llet, mango, yuzú i *shortbread*

-

Neules i torrons
Servei de café, te o infusió

•

~ Celler ~

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, D.O. Cava
Menade Verdejo Ecològic, D.O. Rueda
Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

150€

- Preu per persona i IVA inclòs -

Comida de San Esteban

26 de diciembre a las 14:00h - Hall y Rooftop Garden



Láminas de bacalao, habas tiernas
Croqueta de *escudella*
Coca de pimientos asados, burrata, anchoa de L'Escala
-
Suquet de rape, gamba y su picada
-
Canelón de pularda trufado, trompeta negra, piñones
-
Crema catalana El Palace
vainilla, cítricos, caramelo
-
Turrónes y barquillos
Servicio de café, té o infusión

~ Bodega ~

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, D.O. Cava
Menade Verdejo Ecológico, D.O. Rueda
Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

95€

- Precio por persona e IVA incluido -

Dinar de Sant Esteve

26 de desembre a les 14:00h - Hall i Rooftop Garden



Làmines de bacallà amb faves tendres
Croqueta d'*escudella*
Coca de pebrots rostits, burrata, anxova de L'Escala
-
Suquet de rap, gamba i la seva picada
-
Caneló de pularda trufat, trompeta negra, pinyons
-
Crema catalana El Palace
vainilla, cítrics i caramel
-
Torróns i neules
Servei de cafè, te o infusió

~ Celler ~

Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, D.O. Cava
Menade Verdejo Ecològic, D.O. Rueda
Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

95€

- Preu per persona i IVA inclòs -

Cena de Fin de Año

31 de diciembre a las 20:30h - **Rooftop Garden**

La cena estará amenizada con música en vivo.



Jamón 100% Ibérico de bellota

Ostra a la parrilla

Micuit de foie gras, coca de cristal, crema de limón

Panipuri de guacamole, agua de menta

-

Salpicón de bogavante

-

Centollo, caviar Oscetra

-

Cigala en tempura, holandesa de su coral

-

Lenguado, erizo de mar

-

Lomo de cordero, *toffee* de zanahoria, *crumble* de romero

-

Solomillo de buey, crema de patata, trufa negra

-

El reloj 2025

Mousse de chocolate 70%, *Haba Tonka*, compota de cassís
y frambuesa, bizcocho de cacao

-

Petits fours

Uvas de la suerte, cotillón

-

Servicio de café, té o infusión

~ Bodega ~

Ruinart Blanc de Blancs, A.O.C. Champagne

Ruinart Rosé, A.O.C. Champagne

Chablis La Chablisienne, A.O.C. Bourgogne

Prado Enea Gran Reserva, D.O.Ca. Rioja

Dolç de Foc



645€

- Precio por persona e IVA incluidos -



¡Vistas exclusivas a los fuegos
artificiales de la ciudad!

Sopar de Cap d'Any

31 de desembre a les 20:30h - Rooftop Garden

El sopar estarà amenitzat amb música en viu.



Pernil 100% Ibèric de gla

Ostra a la graella

Micuit de foie gras, coca de vidre, crema de llimona

Panipuri de guacamole, aigua de menta

-

Còctel de llamàntol i peus de cabra

-

Cabra de mar, caviar Oscetra

-

Escamarlà en tempura, holandesa del seu coral

-

Llenguado, eriçó de mar

-

Llom de xai, *toffee* de pastanaga, *crumble* de romani

-

Filet de bou, crema de patata, tòfona negra

-

El rellotge 2025

Mousse de xocolata 70%, *Haba Tonka*, compota de cassís
i gerdys y pa de pessic de cacau

-

Petits fours

Raïm de la sort, cotilló

-

Servei de cafè, te o infusió

~ Celler ~

Ruinart Blanc de Blancs, A.O.C. Champagne

Ruinart Rosé, A.O.C. Champagne

Chablis La Chablisienne, A.O.C. Bourgogne

Prado Enea Gran Reserva, D.O.Ca. Rioja

Dolç de Foc



645€

- Preu per persona i IVA inclòs -



*Vistes exclusives als
focs artificials de la ciutat!*

Cena de Fin de Año

31 de diciembre a las 20:30h - **Salón Gran Vía**

La cena estará amenizada con música en vivo.



Jamón 100% Ibérico de bellota

Ostra a la parrilla

Micuit de foie gras, coca de cristal, crema de limón

Panipuri de guacamole, agua de menta

-

Salpicón de bogavante

-

Changurro, patata

-

Lubina, crema de erizos

-

Solomillo de vacuno, Café de Paris, boniato

-

El reloj 2025

Mousse de chocolate 70%, Haba Tonka, compota de cassís y frambues, bizcocho de cacao

-

Petits fours

Uvas de la suerte, cotillón

-

Servicio de café, té o infusión

•

~ Bodega ~

R de Ruinart Brut, A.O.C. Champagne

Chablis La Chablisienne I A.O.C. Bourgogne

Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

395€

- Precio por persona e IVA incluido -

Sopar de Cap d'Any

31 de desembre a les 20:30h - **Sala Gran Vía**

El sopar està amenitzat amb música en viu.



Pernil 100% Ibèric de gla

Ostra a la graella

Micuit de foie gras, coca de vidre, crema de llimona

Panipuri de guacamole, aigua de menta

-

Salpicón de llamàntol

-

Txangurro, patata

-

Llobarro, crema d'erçons

-

Filet de boví, Cafè de Paris, moniato

-

El rellotge 2025

Mousse de xocolata 70%, Haba Tonka, compota de cassís i gerdos y pa de pessic de cacao

-

Petits fours

Raïm de la sort, cotilló

-

Servei de café, te o infusió

•

~ Celler ~

R de Ruinart Brut, A.O.C. Champagne

Chablis La Chablisienne I A.O.C. Bourgogne

Pagos de Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero

395€

- Preu per persona i IVA inclòs -

AMAR

BARCELONA

No se pierda los menús especiales
para las fiestas en Amar Barcelona.

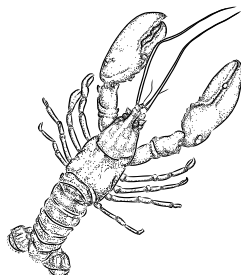
Disfrute de la mejor gastronomía de la mano del reconocido
chef sevillano **Rafa Zafra** y **El Palace Barcelona**.

*No es perdi els menús especials
per a les festes a Amar Barcelona.*

*Gaudeixi de la millor gastronomia de la mà del reconegut
xef sevillà **Rafa Zafra** i **El Palace Barcelona**.*

Más información y reservas · *Més informació i reserves :*

reservas@amarbarcelona.com



Roscón de Reyes



Disfrute de los deliciosos Roscones de Reyes elaborados por nuestro equipo de pastelería, en cuyo interior **todos aguardan múltiples sorpresas** en forma de premios para disfrutar de experiencias en el hotel.

*Gaudeixi dels deliciosos Tortells de Reis elaborats pel nostre equip de pastisseria.
A dins de cadascun d'ells l'esperen múltiples sorpreses en forma de premis
per a gaudir experiències a l'hotel.*

Recogida: 5 y 6 de enero / *Recollida: 5 i 6 de gener*

50€

Reservas · *Reservas:*

palace@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

www.hotelpalacebarcelona.com



*Consulte toda nuestra
oferta navideña*

Consulti tota la nostra
oferta nadalenca



@hotelpalacebarcelona
@amarbarcelonarestaurant

www.hotelpalacebarcelona.com
palace@hotelpalacebarcelona.com
+34 93 510 11 30

*Life is better at El Palace*