

The background of the entire page is a dark green color. It is decorated with numerous light green circles of varying sizes, some of which are semi-transparent, creating a bokeh effect. Scattered throughout the background are small, white, four-pointed starburst shapes, resembling stars or snowflakes.

Menú

La Navidad nunca
supo tan bien
*El Nadal mai va tenir
tan bon gust*

LA BRASSERIE DU
GOTHIQUE

Menú 25 de Diciembre

Aperitivos

Jamón ibérico con coca de cristal
Tostada de brandada de bacalao y gulas con coulis de piquillo y olivas
Croquetas de chorizo, camembert y miel

Primero

La tradicional Escudella con galets seguido de Carn d'olla

Segundo

Pavo de Navidad relleno de piñones y pasas con manzana asada al horno

Postre

Rubí de chocolate blanco y frambuesa con salsa choco praliné

Para finalizar los tradicionales turrone

Bodega

Aguas minerales
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo
Vino Tinto Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café e infusiones

Menú 25 de Desembre

Aperitius

Pernil ibèric amb coca de vidre
Torrada de brandada de bacallà i gules amb coulis de piquillo i olives
Croquetes de xoriço, camembert i mel

Primer

La tradicional Escudella amb galets seguit de Carn d'olla

Segon

Gall Dindi de Nadal farcit de pinyons i panses amb poma rostida al forn

Postres

Rubí de xocolata blanca i gerds amb salsa xoco praliné

Per finalitzar els tradicionals torrons

Celler

Aigües minerals
Vi Blanc Segura Viudas Xarel·lo
Vi Negre Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café i infusions

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)
Preu per persona: 50€ (IVA inclòs)

Menú 26 de Diciembre

Aperitivos

Jamón ibérico con coca de cristal
Tostada de brandada de bacalao y gulas con coulis de piquillo y olivas
Croquetas de chorizo, camembert y miel

Primero a escoger

Los tradicionales canelones con bechamel de queso Idiazábal
Ensalada de bogavante y gambitas con manzana y vinagreta de granada

Segundo a escoger

Medallones de rape con suquet de cigalas y pappardelle de verduras al azafrán
Tagliata de ternera a la brasa con fondant de patatas, foie y salsa de boletus

Postre

Rubí de chocolate blanco y frambuesa con salsa choco praliné

Para finalizar los tradicionales turrone

Bodega

Aguas minerales
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo
Vino Tinto Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café e infusiones

Aperitius

Pernil ibèric amb coca de vidre
Torrada de brandada de bacallà i gules amb coulis de piquillo i olives
Croquetes de xoriço, camembert i mel

Primer a escollir

Els tradicionals canelons amb beixamel de formatge Idiazábal
Amanida de llamàntol i gambetes amb poma i vinagreta de magrana

Segon a escollir

Medallons de rap amb suquet d'escamarlans i pappardelle de verdures al safrà
Tagliata de vedella a la brasa amb fondant de patates, foie i salsa de ceps

Postres

Rubí de xocolata blanca i gerds amb salsa xoco praliné

Per finalitzar els tradicionals torrons

Celler

Aigües minerals
Vi Blanc Segura Viudas Xarel·lo
Vi Negre Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café i infusions

Precio por persona: 55€ (IVA incluido)
Preu per persona: 55€ (IVA inclòs)

Menú 31 de Diciembre

Aperitivos

Chupito de crema de calabaza,
gamba salteada e hinojo crujiente
Jamón ibérico con coca de cristal
Croquetas de carrilleras y murgulas

Primero a escoger

Carpaccio de jamón de pato y foie con
ensaladita de piñones y granada
Canelón crujiente de bogavante
y boletus con crema de cigalas
al aroma de anís

Segundo a escoger

Rodaballo al horno con salsa de sidra,
mini verduras al azafrán y salicornia
Solomillo de buey al estilo Wellington
con portobello confitado y salsa de trufa

Postre

Rubí de chocolate blanco
y frambuesa con salsa choco praliné

Para finalizar los tradicionales turrone

Bebidas

Aguas minerales
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo
Vino Tinto Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café e infusiones

Menú 31 de Desembre

Aperitius

Xarrup de crema de carbassa,
gamba saltada i fonoll cruixent
Pernil ibèric amb coca de vidre
Croquetes de galtes i murgules

Primer a escollir

Carpaccio de pernil d'ànec i foie
amb amanida de pinyons i magrana
Caneló cruixent de llamàntol
i ceps amb crema d'escamarlans
a l'aroma d'anís

Segon a escollir

Turbot al forn amb salsa de sidra,
mini verdures al safrà i salicòrnia
Filet de bou a l'estil Wellington amb
portobello confitat i salsa de tòfona

Postres

Rubí de xocolata blanca
i gerds amb salsa xoco praliné

Per finalitzar els tradicionals torrons

Begudes

Aigües minerals
Vi Blanc Segura Viudas Xarel·lo
Vi Negre Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café i infusions

Precio por persona: 60€ (IVA incluido)
Preu per persona: 60€ (IVA inclòs)

Menú 1 de Enero

Aperitivos

Tostada de brandada de bacalao
y gulas con coulis de piquillo y olivas
Croquetas de chorizo,
camembert y miel

Primero a escoger

Ensalada de ventresca de atún,
pimientos escalibados y vinagreta
de caviar Mujol al limón
Crema de castañas y jamón ibérico
con papada de cerdo crujiente
y trompetas de la muerte

Segundo a escoger

Dorada a la plancha con risotto de
gambas, salicornia y aceite de marisco
Entrecôte de ternera a la brasa
con milhojas de patata, boniato,
trufa y salsa de foie

Postre

Rubí de chocolate blanco y
frambuesa con salsa choco praliné

Para finalizar los tradicionales turrone

Bodega

Aguas minerales
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo
Vino Tinto Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café e infusiones

Precio por persona: 45€ (IVA incluido)
Preu per persona: 45€ (IVA inclòs)

Menú 1 de Gener

Aperitius

Torrada de brandada de bacallà
i gules amb coulis de piquillo i olives
Croquetes de xoriço,
camembert i mel

Primer a escollir

Amanida de ventresca de tonyina,
pebrots escalivats i vinagreta de
caviar Mújol a la llimona
Crema de castanyes i pernil ibèric
amb papada de porc cruixent
i trompetes de la mort

Segon a escollir

Orada a la planxa amb risotto
de gambes, salicornia i oli de marisc
Entrecôte de vedella a la brasa
amb milfulls de patata, moniato,
tòfona i salsa de foie

Postres

Rubí de xocolata blanca i
gerds amb salsa xoco praliné

Per finalitzar els tradicionals torrons

Celler

Aigües minerals
Vi Blanc Segura Viudas Xarel·lo
Vi Negre Segura Viudas Garnatxa
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature
Café i infusions

Menú 6 de Enero

Aperitivos

Tostada de brandada de bacalao y gulas con coulis de piquillo y olivas

Croquetas de chorizo, camembert y miel

Primero a escoger

Ensalada de jamón de pato, virutas de foie y vinagreta de membrillo

Raviolis de verdura con gambas a la plancha y emulsión de bogavante

Segundo a escoger

Lubina a la plancha con envoltini de pimientos, espárragos trigueros y salsa cremosa al azafrán

Secreto ibérico a la brasa con carpaccio de mango, calabaza confitada y reducción de Pedro Ximenez

Postre

Rubí de chocolate blanco y frambuesa con salsa choco praliné

Para finalizar los tradicionales turrone

Bodega

Aguas minerales

Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo

Vino Tinto Segura Viudas Garnatxa

Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature

Café e infusiones

Menú 6 de Gener

Aperitius

Torrada de brandada de bacallà i gules amb coulis de piquillo i olives

Croquetes de xoriço, camembert i mel

Primer a escollir

Amanida de pernil d'ànec, encenalls de foie i vinagreta de codony

Raviolis de verdura amb gambes a la planxa i emulsió de llamàntol

Segon a escollir

Llobarro a la planxa amb envoltini de pebrots, espàrrecs de marge i salsa cremosa al safrà

Secret ibèric a la brasa amb carpaccio de mango, carbassa confitada i reducció de Pedro Ximenez

Postres

Rubí de xocolata blanca i gerds amb salsa xoco praliné

Per finalitzar els tradicionals torrons

Celler

Aigües minerals

Vi Blanc Segura Viudas Xarel·lo

Vi Negre Segura Viudas Garnatxa

Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature

Cafè i infusions

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)

Preu per persona: 50€ (IVA inclòs)

Menú Infantil Navideño

Primero a escoger

Croquetas de jamón ibérico

Canelones de rustido con bechamel

Segundo a escoger

Pollo rebozado relleno de jamón dulce y queso con chips caseras de yuca, plátano y patata

Merluza a la plancha acompañada de arroz frito con gambitas

Postre a escoger

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Copa de helado de chocolate y fresa con nata

Para finalizar los tradicionales turrone

Bebidas

Aguas minerales

Refrescos

Menú Infantil Nadalenc

Primer a escollir

Croquetes de pernil ibèric

Canelons de rostit amb beixamel

Segon a escollir

Pollastre arrebossat farcit de pernil dolç i formatge amb xips casolanes de iuca, plàtan i patata

Lluç a la planxa acompanyada d'arròs fregit amb gambetes

Postres a escollir

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Copa de gelat de xocolata i maduixa amb nata

Per finalitzar els tradicionals torrons

Begudes

Aigües minerals

Refrescs

Precio por niño hasta 14 años: 25€ (IVA incluido)

Preu per nens fins a 14 anys: 25€ (IVA inclòs)

Restaurante Brasserie du Gothique
(Hotel Catalonia Catedral)
Arcs, 10
Barcelona
Telf. 933 187 066
reservas@brasserie-gothique.com
www.brasserie-gothique.com