



NEW YEAR OF FLAVORS, NEW YEAR OF JOY

MENÚ NAVIDAD 2025
CHRISTMAS MENU 2025

GRANADOS 83

4*5 MONUMENT
Barcelona

¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

BENVINGUT!
CONDICIONS PER A
EMPRESSES/
WELCOME!
GROUPS MENU
CONDITIONS

ESP Hotel Granados 83 4*S Barcelona

El Granados 83 está situado en un edificio del siglo XIX en el céntrico barrio del Eixample barcelonés, rodeado de la mejor zona comercial de la ciudad y de exclusivas tiendas, restaurantes, terrazas y la mejor vida nocturna. Su estructura de hierro oxidado, inspirada en el Soho neoyorquino, contrasta con una fachada de piedra y cristal y con un interior de máxima elegancia minimalista. Además, cuenta con una terraza con vistas sobre la ciudad y con una exclusiva colección de arte hindú y budista. Celebra la Navidad en un ambiente de ensueño.

Todos nuestros menús son para un mínimo de 15 personas. Confirmar los términos y condiciones directamente con el hotel al realizar la reserva.

CAT Hotel Granados 83 4*S Barcelona

El Granados 83 està situat en un edifici del segle XIX al cèntric barri de l'Eixample barceloní, envoltat de la millor zona comercial de la ciutat i d'exclusives botigues, restaurants, terrasses i la millor vida nocturna. La seva estructura de ferro oxidat, inspirada en el Soho de Nova York, contrasta amb una façana de pedra i cristall i amb un interior de màxima elegància minimalista. A més, compta amb una terrassa amb vistes sobre la ciutat i amb una exclusiva col·lecció d'art hindú i budista. Celebra el Nadal en un ambient de somni.

Tots els nostres menús són per un mínim de 15 persones. Confirmar els termes i condicions directament amb l'hotel en el moment de realitzar la reserva.

ENG Hotel Granados 83 4*S Barcelona

*The Granados 83 4*S is located in a 19th century building in Barcelona's central Eixample district, surrounded by the city's best shopping area and exclusive stores, restaurants, terraces and the best nightlife. Its rusted iron structure, inspired by New York's Soho, contrasts with a stone and glass façade and an interior of the utmost minimalist elegance. It also has a terrace with views over the city and a unique collection of Hindu and Buddhist art. Celebrate Christmas in a dreamy atmosphere.*

All our menus are for a minimum of 15 people. Confirm terms and conditions directly with the hotel when booking.

MENÚ CASCANUECES



Copa de cava de bienvenida acompañada de croqueta de boletus
Copa de cava de benvinguda acompanyada de croqueta de boletus
Welcome glass of cava accompanied by boletus croquette

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

Ensalada de roastbeef con escarola y crema de queso azul
Amanida de roast beef amb escarola i crema de formatge blau
Roast beef salad with endive and blue cheese cream

Degustación de crema de calabaza asada con foie y virutas de cecina
Degustació de crema de carbassa rostida amb foie i virutes de cecina
Tasting of roasted pumpkin cream with foie gras and shavings of cecina

Meloso de cordero con puré de apionabo y manzana asada
Melós de xai amb puré d'apionabo i poma rostida
Tender lamb with celeriac purée and roasted apple

O

Suprema de merluza confitada sobre parmentier de patata y coliflor con almendra
Suprema de lluç confitada sobre parmentier de patata i coliflor amb ametlla
Confit haddock supreme on potato and cauliflower parmentier with almond

Nuestra tarta de queso casera con salsa de frutos rojos
El nostre pastís de formatge casolà amb salsa de fruits vermells
Our homemade cheesecake with red fruit sauce

Surtido de turrone y barquillos
Assortit de turrons i neules
Assortment of nougats and wafers

Perplejo Verdejo, D.O. Rueda
Conde Valdemar Tempranillo, D.O. Rioja
Prima Vides Codorniu, D.O. Cava

Agua mineral y refrescos
Aigua mineral i refrescos
Mineral waters and soft drinks

Café e infusiones
Cerveza + 3.30 EUR
Cafè i infusions
Cerveza + 3.30 EUR
*Coffee and tea
Beer + 3.30 EUR*

MENÚ RUDOLF



Copa de cava de bienvenida con chips de verduras y aceitunas
Copa de cava de benvinguda amb xips de verdures i olives
Welcome glass of cava with vegetable chips and olives

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

Ensalada de burrata con rúcula y granada
Amanida de burrata amb rúcula i magrana
Burrata salad with arugula and pomegranate

Croqueta casera de rabo de toro
Croqueta casolana de cua de toro
Homemade oxtail croquette

Tartar de salmón marinado con aguacate y cítricos
Tartar de salmó marinat amb alvocat i cítrics
Marinated salmon tartare with avocado and citrus

Carrillera de ternera glaseada con parmentier trufado y verduritas
Galta de vedella glasejada amb parmentier trufat i verdures
Glazed beef cheek with truffled parmentier and vegetables

O

Lomo de bacalao confitado con risotto cremoso y espárragos
Llom de bacallà confitat amb risotto cremós i espàrrecs
Confit cod loin with creamy risotto and asparagus

Cremoso de turrón con helado de vainilla y crumble de almendra
Cremós de torró amb gelat de vainilla i crumble d'ametlla
Nougat cream with vanilla ice cream and almond crumble

Surtido de turrones y barquillos
Assortit de turrons i neules
Assortment of nougats and wafers

Perplejo Verdejo, D.O. Rueda
Conde Valdemar Tempranillo, D.O. Rioja
Prima Vides Codorniu, D.O. Cava

Agua mineral y refrescos
Aigua mineral i refrescos
Mineral waters and soft drinks

Café e infusiones
Cerveza + 3.30 EUR
Cafè i infusions
Cervesa + 3.30 EUR
*Coffee and tea
Beer + 3.30 EUR*

MENÚ COCKTAIL



Aperitivo de chips y aceitunas
Aperitiu de xips i olives
Appetizer of chips and olives

Jamón ibérico y pan con tomate
Pernil ibéric amb pa amb tomàquet
Iberian ham and bread with tomato

Croqueta de jamón ibérico
Croqueta de pernil ibéric
Iberian ham croquette

Surtido de quesos
Assortit de formatges
Cheese platter

Cucharilla de tartar de atún y aguacate
Cullereta de tàrtar de tonyina i alvocat
Spoonful of tuna and avocado tartare

Mini coca de escalivada con anchoa del Cantábrico
Mini coca d'escalivada amb anxova del Cantàbric
Mini flatbread with roasted vegetables and Cantabrian anchovy

Brocheta de langostino crujiente con all i oli de azafrán
Broqueta de llagosti cruixent amb all i oli de safrà
Crispy prawn skewer with garlic and saffron aioli

Tartaleta de brandada de bacalao con chips de ajo
Tartaleta de brandada de bacallà amb xips d'all
Cod brandade tartlet with garlic chips

Gyozas de gambas y jengibre
Gyozes de gambes i gíngebre
Prawn and ginger gyozas

Mini sándwich de roastbeef con salsa tártara
Mini entrepà de roastbeef amb salsa tàrtara
Mini roast beef sandwich with tartar sauce

Nuestra mini cheeseburger
La nostra mini cheeseburger
Our mini cheeseburger

Totopos de maíz con cochinita pibil
Totopos de blat de moro amb cochinita pibil
Corn tortilla chips with cochinita pibil

Vasito de crema de turrón de Jijona con frutos rojos
Vaset de crema de torró de Xixona amb fruits vermells
Glass of Jijona nougat cream with red fruits

Surtido de barquillos y turrones
Assortit de turrons i neules
Assortment of nougats and wafers

Bodega
Perplejo Verdejo, D.O. Rueda
Conde Valdemar Tempranillo, D.O. Rioja
Prima Vides Codorniu, D.O. Cava

Agua mineral y refrescos
Aigua mineral i refrescos
Mineral waters and soft drinks

Café e infusiones
Cerveza + 3.30 EUR
Café i infusions
Cervesa + 3.30 EUR
*Coffee and tea
Beer + 3.30 EUR*

MENÚ DE NADAL



Copa de cava de bienvenida acompañada de croqueta casera
de rabo de toro con mayonesa suave de mostaza antigua
Copa de cava de benvinguda acompanyada de croqueta casolana
de cua de toro amb maionesa suau de mostassa antiga
*Welcome glass of cava accompanied by homemade oxtail
croquette with smooth mustard seed mayonnaise*

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate
Pernil ibèric i pa de vidre amb tomàquet
Iberian ham and cristal bread with tomato

Tabla de quesos artesanos
Taula de formatges artesanals
Board of artisan cheeses

Ensalada de rúcula, hinojo laminado,
granada y virutas de parmesano con vinagreta cítrica
Amanida de rúcula, fonoll laminat, magrana i virutes
de parmesà amb vinagreta cítrica
*Arugula salad, sliced fennel, pomegranate, and Parmesan
shavings with citrus vinaigrette*

Escudella tradicional con "galets i pilota"
Escudella tradicional amb galets i pilota
Traditional escudella with "galets and pilota"

Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier de patata trufada
y chips de yuca crujiente
Galta de vedella al vi negre amb parmentier de patata trufada
i xips de iuca cruixent
Beef cheek in red wine with truffled potato parmentier and crispy yuca chips

Tartaleta de manzana confitada
con crema pastelera y crujiente de almendra
Tartaleta de poma confitada amb crema pastissera i cruixent d'ametlla
Caramelized apple tartlet with pastry cream and almond crunch

Surtido de turrones y barquillos
Assortit de turrons i neules
Assortment of nougats and wafers

Perplejo Verdejo D.O. Rueda
Conde Valdemar Tempranillo D.O. Rioja
Prima Vides Codorniu, D.O. Cava
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Aigües minerals, refrescos y cerveses
Mineral waters, soft drinks, and beers
Cafés & infusiones
Cafès i infusions
Coffees and teas

MENÚ SANT ESTEVE



Copa de cava de bienvenida
Copa de cava de benvinguda
Welcome glass of cava

Surtido de jamón ibérico y quesos artesanos con pan de cristal con tomate
Assortit de pernil ibèric i formatges artesans amb pa de cristall amb tomàquet
Assortment of Iberian ham and artisanal cheeses with crispy bread and tomato

Ensalada de burrata y rúcula con granada y vinagreta de albahaca
Amanida de burrata i rúcula amb magrana i vinagreta d'alfàbrega
Burrata and arugula salad with pomegranate and basil vinaigrette

Croqueta de jamón ibérico
Croqueta de pernil ibèric
Iberian ham croquette

Escudella tradicional con "Galets i pilota"
Escudella tradicional amb "Galets i pilota"
Traditional escudella with "Galets i pilota"

Canelón de asado tradicional con bechamel trufada
Caneló de rostit tradicional amb beixamel trufada
Traditional roast stuffed cannelloni with truffle béchamel

Tarta de queso con compota de frutos rojos y crumble de almendra
Pastís de formatge amb compota de fruits vermells i crumble d'ametlla
Cheesecake with red fruit compote and almond crumble

Surtido de turrones y barquillos
Assortit de turrons i neules
Assortment of nougats and wafers

Perplejo Verdejo D.O. Rueda
Conde Valdemar Tempranillo D.O. Rioja
Prima Vides Codorniu, D.O. Cava

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Aigua mineral, refrescos i cerveses
Mineral waters, soft drinks and beers

Cafés e infusiones
Cafès i infusions
Coffee and tea



HOTEL GRANADOS 83 4*S
CARRER D'ENRIC GRANADOS
83, 08008 BARCELONA

DERBYHOTELS.COM
GRANADOS83@DERBYHOTELS.COM
0034 934 929 670
@DERBY_HOTELS

GRANADOS 83

4*S MONUMENT

Barcelona

DERBY HOTELS
COLLECTION