



NEW YEAR OF
FLAVORS, NEW
YEAR OF JOY

MENÚ NAVIDAD 2025

DERBY

4* HOTEL
Barcelona

¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

BENVINGUT! CONDICIONS PER A EMPRESSES/

ESP Hotel Derby 4* Barcelona

Este exquisito hotel de 4 estrellas ofrece un entorno elegante y tranquilo junto a la Diagonal de Barcelona, en el barrio de Les Corts, en plena área comercial y de negocios de la ciudad. Sus instalaciones combinan modernidad y confort con una original colección de pintura contemporánea que se exhibe en los rincones más sorprendentes.

Por su tranquila ubicación y su excelente conexión con el resto de la ciudad, el Hotel Derby es una excelente elección para celebrar su almuerzo o cena de Navidad.

Servicio sentado. Todo el grupo deberá escoger el mismo primero, segundo, postre y vino. Duración del servicio 2 horas (excepto el Menú Cocktail: 1,5 horas de servicio. Ampliación de la duración del evento en 30 minutos (personal de servicio y bebida), tendrá un coste adicional de 8,00 € + IVA por persona. Elección previa del menú con una semana de antelación. Confirmación final del número máximo de comensales con 72 horas de antelación. Los precios de los menús serán válidos para un mínimo de 50 personas.

CAT Hotel Derby 4* Barcelona

Aquest exquisit hotel de 4 estrelles ofereix un entorn elegant i tranquil al costat de la Diagonal de Barcelona, al barri de Les Corts, en plena àrea comercial i de negocis de la ciutat. Les seves instal·lacions combinen modernitat i confort amb una original col·lecció de pintura contemporània que s'exhibeix als racons més sorprenents.

Per la seva ubicació tranquil·la i la seva excel·lent connexió amb la resta de la ciutat, l'Hotel Derby és una elecció excel·lent per celebrar el vostre dinar o sopar de Nadal.

Servei assegut. Tot el grup haurà d'escollir el mateix primer, segon, postres i vi. Durada del servei: 2 hores (excepte el Menú Còctel: 1,5 hores de servei). L'ampliació de la durada de l'esdeveniment en 30 minuts (personal de servei i beguda) tindrà un cost addicional de 8,00 € + IVA per persona. Elecció prèvia del menú amb una setmana d'antelació. Confirmació final del nombre màxim de comensals amb 72 hores d'antelació. Els preus dels menús seran vàlids per a un mínim de 50 persones.

MENÚ NAVIDAD I



Copa de Cava
Copa de Cava

Jamón enrollado en grissines
Pernil enrotllat amb grissines

Langostino en pipeta de albahaca
Llagostí en pipeta d'alfàbrega

Roca de parmesano; Oro, plata, cobre
Roca de parmesà; Or, plata, coure

Ensalada de pato, melón y alcachofas con miel de eucalipto
Amanida d'ànec, meló i carxofes amb mel d'eucaliptus

O

Crema de marisco
Crema de marisc

Merluza con crema de gambas y almejas
Lluç amb crema de gambes i cloïsses

O

Secreto ibérico con verdurita y puré de patatas trufada
Secret ibèric amb verdures i puré de patata trufat

Ensalada de frutas con sopa de mango
Amanida de fruites amb sopa de mango

O

Coulant de chocolate con helado
Coulant de xocolata amb gelat

Petit Fours

Agua Mineral
Aigües minerals

Vino blanco D.O
Vi blanc D.O.

Vino tinto D.O
Vi negre D.O.

Cava Roger Brut Nature

Refrescos y cervezas
Refrescos i cerveses

Café o infusión
Café o infusió

MENÚ NAVIDAD II



Copa de Cava
Copa de Cava

Jamón enrollado en grissines
Pernil enrotllat amb grissines

Langostino en pipeta de albahaca
Llagostí en pipeta d'alfàbrega

Roca de parmesano; Oro, plata, cobre
Roca de parmesà; Or, plata, coure

Ensalada de cubos de salmón marinado, germinados de hojas de mostaza,
fruta de temporada y hojas verdes
Amanida de daus de salmó marinat, germinats de fulles de mostassa,
fruita de temporada i fulles verdes

O

Ravioli de buey de mar con crema de marisco y brotes tiernos
Ravioli de bou de mar amb crema de marisc i brots tendres

Lubina en costra de pistachos y reducción de naranja
Llobarro amb crosta de festucs i reducció de taronja

O

Meloso de ternera con puré de patata trufada
Melós de vedella amb puré de patata trufat

Brownie de galleta Lotus
Brownie de galeta Lotus

O

Cheese cake
Pastís de formatge

Petit Fours

Agua Mineral
Aigües minerals

Vino blanco D.O
Vi blanc D.O.

Vino tinto D.O
Vi negre D.O.

Cava Roger Brut Nature
Cava Roger Brut Nature

Refrescos y cervezas
Refrescos i cerveses

Café o infusión
Café o infusió

MENÚ NAVIDAD III



80€

Copa de Cava
Copa de Cava

Jamón enrollado en grissines
Pernil enrotllat amb grissines

Langostino en pipeta de albahaca
Llagostí en pipeta d'alfàbrega

Roca de parmesano; Oro, plata, cobre
Roca de parmesà; Or, plata, coure

Ensalada de langostinos con tomate confitado
Amanida de llagostins amb tomàquet confitat

O

Ensalada de brotes Tiernos con virutas de foie, vinagreta de Oporto y frutos secos
Amanida de brots tendres amb encenalls de foie, vinagreta d'Oporto i fruits secs

Solomillo de ternera con pan de miel, manzana asada, y patata Ratte confitadas
Filet de vedella amb pa de mel, poma rostida i patata Ratte confitada

O

Rodaballo con puré cremoso de apio y mosaico de verduritas
Turbot amb puré cremós d'api i mosaic de verduretes

Lingote de Ferrero Rocher con helado de vainilla
Lingot de Ferrero Rocher amb gelat de vainilla

O

Tortell con crema de pistacho
Tortell amb crema de festuc

Petit Fours

Aguas Minerales
Aigües minerals

Vino blanco D.O
Vi blanc D.O.

Vino tinto D.O
Vi negre D.O.

Cava Roger Brut Nature
Cava Roger Brut Nature

Refrescos y cervezas
Refrescos i cerveses

Café o infusión
Cafè o infusió

MENÚ COCKTAIL



75€

Copa de Cava
Copa de Cava

Coca de Recapte
Coca de recapte

Brioche de carne rustida, mayonesa de jalapeños y tomate
Brioix de carn rostida amb maionesa de jalapeños i tomàquet

Mini terrina de foie con agar de frutos rojos
Mini terrina de foie amb agar de fruits vermells

Focaccia de Roastbeef con mostaza
Focaccia de Roastbeef amb mostassa

Tartaleta de marisco con cola de langostino
Tartaleta de marisc amb cua de llagostí

Bombón de salmón con crema de queso y mango
Bombó de salmó amb crema de formatge i mango

Anchoa del Cantábrico sobre tosta con tomate confitado
Anxova del Cantàbric sobre torrada amb tomàquet confitat

Pincho de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Broqueta de truita de patata amb ceba caramel·litzada

Surtido de quesos artesanos acompañado con mermeladas, frutos secos y panes diversos
Assortiment de formatges artesans amb mermelades, fruits secs i diferents tipus de pa

Tacita de caldo con brocheta de Carn d'Olla
Tasseta de brou amb broqueta de Carn d'Olla

Meloso de ternera con puré de patatas
Melós de vedella amb puré de patates

Latita de canelón trufado
Llauneta de caneló trufat

Galets rellenos con nube de parmesano
Galets farcits amb núvol de parmesà

Mini brownie
Mini brownie

Neulas y turrones
Neules i turrons

Vino blanco
Vi blanc

Vino tinto
Vi negre

Cava Brut
Cava Brut

Aguas minerales
Aigües minerals

Refrescos y zumos de frutas
Refrescos i sucs de fruita

Café expresso e infusiones
Cafè exprés i infusions

MENÚ GALA NAVIDAD I



138€

Ensalada de langostinos con láminas de mango
y vinagreta de frutos rojos
Amanida de llagostins amb làmines de mango
i vinagreta de fruits vermells

Filete ibérico con espárragos, parmentier de jabugo
y mini mazorcas de maíz
Filet ibèric amb espàrrecs, parmentier de jabugo
i mini panotxes de blat de moro

"Dulce Cuba": mousse de piña con gelée de ron y chocolate amargo
"Dulce Cuba": mousse de pinya amb gelée de rom i xocolata amarga

Aguas Minerales
Aigües Minerals

Vino blanco D.O
Vi blanc D.O

Vino tinto D.O
Vi negre D.O

Cava Roger Brut Nature

Refrescos y cervezas
Refrescos i cerveses

Café expresso e infusiones
Café exprés i infusions

Petit Fours

MENÚ GALA NAVIDAD II



145€

Milhojas de bacalao con langostinos y tomates confitados
Mil fulles de bacallà amb llagostins i tomàquets confitats

Carré de cordero gratinado al estragón con aceite infusionado al romero
Carré de xai gratinat amb estragó i oli infusionat amb romaní

Panaché de frutas con sorbete de mandarina y frutos silvestres
Panaché de fruites amb sorbet de mandarina i fruits del bosc

Aguas Minerales
Aigües Minerals

Vino blanco D.O
Vi blanc D.O

Vino tinto D.O
Vi negre D.O

Cava Roger Brut Nature

Refrescos y cervezas
Refrescos i cerveses

Café expresso e infusiones
Café exprés i infusions

Petit Fours

MENÚ GALA NAVIDAD III



150€

Gazpacho de bogavante con ceviche de frutas
y bouquet de germinados mizu
Gaspatxo de llamàntol amb ceviche de fruites
i bouquet de brots mizu

Lubina al horno con puré de celery y reducción
de naranja al aceite de estragón
Llobarro al forn amb puré de sèler i reducció de taronja
amb oli d'estrágó

Pastel de toffee
Pastís de toffee

Aguas Minerales
Aigües Minerals

Vino blanco D.O
Vi blanc D.O

Vino tinto D.O
Vi negre D.O

Cava Roger Brut Nature

Refrescos y cervezas
Refrescos i cerveses

Café expresso e infusiones
Café exprés i infusions

Petit Fours

HOTEL DERBY 4*
CARRER DE LORETO, 21
08029 BARCELONA

DERBYHOTELS.COM
RESERVASHOTELDERBY@
DERBYHOTELS.COM
0034 93 322 32 15
@DERBY_HOTELS

DERBY

4* HOTEL

Barcelona

DERBY HOTELS
COLLECTION