



BALMES
4*

WHERE
EVERY
DETAIL
BECOMES
CELEBRATION

MENÚ
NAVIDAD/
MENU DE
NADAL
2026

¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

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

ESP Hotel Balmes 4* Barcelona

El Hotel Balmes 4* combina una céntrica localización cercana al Paseo de Gracia y a escasos metros de la Avenida Diagonal. Cuenta con un arbolado jardín con piscina, un verdadero oasis en pleno Eixample barcelonés. Además, en el interior del hotel se exhibe una colección de arte africano en la que destacan máscaras y esculturas de maderas procedentes de diversos países del África subsahariana. Disfrutad de una Navidad llena de paz y tranquilidad en un ambiente único.

La Noche

Todos nuestros menús son para un mínimo de 15 personas. Confirmar los términos y condiciones directamente con el hotel al realizar la reserva. Menús válidos del 9 al 23 de diciembre de 2026.

CAT Hotel Balmes 4* Barcelona

L'Hotel Balmes 4* combina una cèntrica localització propera al Passeig de Gràcia i a escassos metres de l'Avinguda Diagonal. Compta amb un jardí arbrat amb piscina, un veritable oasi en ple Eixample barceloní. A més, a l'interior de l'hotel s'exhibeix una col·lecció d'art africà en la qual destaquen màscares i escultures de fustes procedents de diversos països de l'Àfrica subsahariana. Gaudiu d'un Nadal ple de pau i tranquil·litat en un ambient únic.

La Nit

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. Menús vàlids del 9 al 23 de desembre de 2026.

ENG Hotel Balmes 4* Barcelona

The Hotel Balmes 4 combines a central location near Passeig de Gràcia and just a few meters from Avinguda Diagonal. It features a tree-lined garden with a pool, a true oasis in the heart of Barcelona's Eixample district. Additionally, the interior of the hotel showcases a collection of African art, highlighting masks and wooden sculptures from various countries in sub-Saharan Africa. Enjoy a Christmas full of peace and tranquility in a unique atmosphere.*

The Night

All our menus are for a minimum of 15 people. Confirm terms and conditions directly with the hotel when booking. Menus available from December 9th to December 23rd of 2026.

FINGER NAVIDAD

65€

- Tortilla de patatas

Truita de patates
- "Coca de vidre" con jamón ibérico

Coca de vidre amb pernil ibèric
- Tartaleta de salmón ahumado y crema de eneldo

Tartaleta de salmó fumat i crema d'anet
- Tartar de atún con cremoso de aguacate

Tàrtar de tonyina amb cremós d'alvocat
- Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Amanida russa amb ventresca de tonyina
- Chupito de crema de temporada

Xarrup de crema de temporada
- Brioche de pulled pork con mayonesa de chipotle

Brioix de pulled pork amb maionesa de chipotle
- Mini burgers de buey con queso cheddar

Mini hamburgueses de bou amb formatge cheddar
- Langostinos rebozados con panko y mayonesa de sriracha

Llagostins arrebossats amb panko i maionesa de sriracha
- Risotto de ceps con aceite de trufa blanca

Risotto de ceps amb oli de tòfona blanca
- Brocheta de fruta

Broqueta de fruita
- Tarta de queso con coulis de frutos rojos

Pastís de formatge amb coulis de fruita del bosc
- Dulces navideños y copa de cava

Dolços nadalencs i copa de cava
- Ànec Mut Blanco ECO, D.O. Penedès
Conde Valdemar Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
Codorníu Prima Vides, Cava Brut
- Agua mineral y refrescos

Aigua mineral i refrescos
- Cafés e infusiones

Cafès i infusions

MENÚ RUDOLF

70€

- Jamón ibérico con pan con tomate

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
- Tartar de salmón con cremoso de aguacate

Tàrtar de salmó amb cremós d'alvocat
- Crema de calabaza y naranja con jengibre, picatostes de brioche y parmesano

Crema de carbassa i taronja amb gingebre, crostons de brioix i parmesà
- Meloso de cordero con berenjena asada y tahini

Melós de xai amb albergínia rostida i tahina
- O
- Merluza de pincho a la plancha con puré de coliflor

Lluç de palangre a la planxa amb puré de coliflor
- Tatin de manzana con chantilly

Tatin de poma amb chantilly
- Dulces navideños

Dolços nadalencs
- Ànec Mut Blanco ECO, D.O. Penedès
Conde Valdemar Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
Codorníu Prima Vides, Cava Brut
- Agua mineral y refrescos

Aigua mineral i refrescos
- Cafés e infusiones

Cafès i infusions

MENÚ CASCANUECES

70€

Jamón ibérico con pan con tomate
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Tartar de salmón con cremoso de aguacate
Tàrtar de salmó amb cremós d'alvocat

Risotto de setas con parmesano y aceite de trufa blanca
Risotto de bolets amb parmesà i oli de tòfona blanca

Canelón de carrillera de ternera con bechamel de parmesano
Caneló de galta de vedella amb beixamel de parmesà

O

Bacalao confitado con puré de apio nabo
Bacallà confitat amb puré d'api-rave

Coulant de chocolate con frutos rojos
Coulant de xocolata amb fruita del bosc

Dulces navideños
Dolços nadalencs

Ànec Mut Blanco ECO, D.O. Penedès
Conde Valdemar Tempranillo, D.O.Ca. Rioja
Codorníu Prima Vides, Cava Brut

Agua mineral y refrescos
Aigua mineral i refrescos

Cafés e infusiones
Cafès i infusions

BALMES

4* HOTEL
Barcelona

HOTEL BALMES 4*
BALMES@DERBYHOTELS.COM
0034 934 45 65 00