



DERBY
4*

WHERE
EVERY
DETAIL
BECOMES
CELEBRATION

MENÚ
NAVIDAD/
MENU DE
NADAL
2026

¡BIENVENIDO!

CONDICIONES GENERALES

ESP

HOTEL DERBY 4*

El Hotel Derby, ubicado junto a la Diagonal de Barcelona, ofrece un entorno elegante y tranquilo rodeado de arte contemporáneo, ideal para celebrar sus almuerzos y cenas de Navidad.

Precios por persona

Menú Navidad: Entrante, Principal y Postre 85€ por persona.
Menú Gala Fin de Año: Entrante, Principal y Postre 105€ por persona.

Incluido en los menús

- 2 horas de servicio.
- 1 camarero cada 15 invitados.
- 2 consumiciones por comensal, o 1 Botella de vino cada 4 comensales.
 - Vino tinto Rioja Crianza o Poesía DO Tarragona/Catalunya.
 - Vino blanco Rueda Verdejo o Poesía DO Tarragona/Catalunya.
 - Cava Roger Brut Nature.
 - Agua, agua con gas, cervezas y refrescos.
- Servicio de café.

Condiciones

- Menos de 30 pax. se cobrarán 8€ por persona.
- Los precios incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima 7 días antes de la fecha del evento.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento.
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora, en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal.
- El hotel se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los precios en caso de cambios en los impuestos aplicables, inflación anual, subidas imprevistas de costes u otros factores que puedan afectar a su operativa.

Servicios adicionales

- Camarero adicional durante 4 horas: 180,00€ por camarero.
- Barra libre de primeras marcas durante 1 hora: 30,00€ por persona.
- Aperitivo de bienvenida opcional, disponible tanto para el Menú de Navidad como para el Menú de Fin de Año.

CAT

HOTEL DERBY 4*

L'Hotel Derby, situat al costat de la Diagonal de Barcelona, ofereix un entorn elegant i tranquil envoltat d'art contemporani, ideal per a celebrar els seus esmorzars i sopars de Nadal.

Preus per persona

Menú Nadal: Entrant, plat principal i postres 85€ per persona.
Menú Gala Cap d'Any: Entrant, plat principal i postres 105€ per persona.

Inclòs en els menús

- 2 hores de servei.
- 1 cambrer per cada 15 convidats.
- 2 consumicions per comensal o 1 ampolla de vi per cada 4 comensals.
 - Vi negre Rioja Crianza o Poesia DO Tarragona/Catalunya.
 - Vi blanc Rueda Verdejo o Poesia DO Tarragona/Catalunya.
 - Cava Roger Brut Nature.
 - Aigua, aigua amb gas, cerveses i refrescos.
- Servei de cafè.

Condicions

- Per a grups de menys de 30 persones s'aplicarà un suplement de 8€ per persona.
- Els preus inclouen els impostos vigents (IVA).
- Les dietes especials s'hauran de comunicar amb una antelació mínima de 7 dies abans de la data de l'esdeveniment.
- La confirmació definitiva del nombre de comensals i del servei s'haurà de fer 7 dies abans de la data de l'esdeveniment.
- Es concedirà un marge de 30 minuts sobre l'hora d'inici. En cas de superar-lo, es facturaran les hores extres del personal.
- L'hotel es reserva el dret de modificar els preus sense avis previ en cas de canvis en els impostos aplicables, la inflació anual, increments imprevistos de costos o altres factors que puguin afectar l'operativa.

Serveis addicionals

- Cambrer addicional durant 4 hores: 180,00 € per cambrer.
- Barra lliure de primeres marques durant 1 hora: 30,00€ per persona.
- Aperitiu de benvinguda opcional, disponible tant per al Menú de Nadal com per al Menú de Cap d'Any.

MENÚ NAVIDAD

85€

Ensalada de codorniz desmigada, aguacate y tomate
Amanida de guatlla esmollada, alvocat i tomàquet

Crema de marisco y tartar de langostinos
Crema de marisc i tàrtar de llagostins

Sopa de Navidad
Sopa de Nadal

Solomillo de ternera con salsa de carne a la miel y mostaza con gratén de patata y verduras a la plancha
Rellom de vedella amb salsa de carn a la mel i mostassa amb gratén de patata i verdures a la planxa

Lubina a la bilbaina con panadera
Llobarro a la bilbaïna amb patata fornera

Meloso de cabrito con albaricoques en almíbar y patata panadera
Melós de cabrit amb albercocs en almívar i patata fornera

Tarta de chocolate
Pastís de xocolata

Tartita de queso horneada con culis de frutos rojos
Pastís de formatge amb coullis de fruits vermells

Servicio de café
Servei de cafè

Dulces navideños variados
Dolços de Nadal

Bodega, agua, agua con gas, cervezas y refrescos
Celler, aigua, aigua amb gas, cerveses i refrescos

GALA FIN DE AÑO: MENÚ

105€

Ensalada de tomate, albahaca y langostinos
Amanida de tomàquet, alfàbrega i llagostins
Tartar de tomate, aguacate y langostinos en salmorejo
Tàrtar de tomàquet, alvocat i llagostins amb salmorejo
Timbal de quinoa, guacamole, salmón y salmorejo de remolacha
Timbal de quinoa, guacamole, salmó i salmorejo de remolatxa
Crema de calabaza con curry y picadillo de langostino tigre
Crema de carbassa al curri amb picada de llagostí tigre

APERITIVO
APERITIU

Ensalada de codorniz desmigada, aguacate y tomate
Amanida de guatlla esqueixada, alvocat i tomàquet
Crema de marisco y tartar de cigalas
Crema de marisc amb tàrtar d'escamarlans
Alcachofas confitadas con jamón sobre parmentier de boniato
Carxofes confitades amb pernil sobre parmentier de moniato
Taco de lubina en crema de trigueros
Taco de llobarro amb crema d'espàrrecs verds

APERITIVO PREMIUM
APERITIU PREMIUM

7€ EXTRA

Solomillo de vaca vieja con salsa Périgourdine y foie con gratinado de patata y verduras de temporada
Filet de vedella madurada amb salsa Périgourdine i foie amb gratinat de patata i verdures de temporada
Taco de cochinito o cordero a baja temperatura sobre patatas a lo pobre y brotes
Taco de garri o xai cuinat a baixa temperatura sobre patates a lo pobre i brots tendres
Confit de pato con salsa naranja con zanahorias glaseadas y puré de calabaza trufado
Confit d'ànec amb salsa de taronja, pastanagues glacejades i puré de carbassa trufat
Merluza en salsa verde sobre cama de habitas tiernas con jamón ibérico
Lluç en salsa verda sobre un llit de faves tendres amb pernil ibèric
Lubina asada con patata Hasselback y verduras de temporada
Llobarro al forn amb patata Hasselback i verdures de temporada

Macedonia de frutas con zumo de naranja natural
Macedònia de fruites amb suc de taronja natural
Tarta de queso horneada con culis de frutos rojos
Pastís de formatge al forn amb coulis de fruits vermells
Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Pastís de poma amb gelat de vainilla
Brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate
Brownie amb gelat de vainilla i salsa de xocolata
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Bodega, agua, agua con gas, cervezas y refrescos
Celler, aigua, aigua amb gas, cerveses i refrescos
Servicio de café
Servei de cafè

RECEPCIÓN

APERITIVO DE BIENVENIDA I
APERITIU DE BENVINGUDA I



Chips vegetales
Xips vegetals

Gilda vasca
Gilda basca

Vasito de salmorejo
Gotet de salmorejo

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Pernil ibèric de gla amb bastonets de pa de Jerez

Surtido de ibéricos de bellota con picos
Assortiment d'ibèrics de gla amb bastonets de pa

Chupachups de foie con glaseado de chocolate
Piruleta de foie amb glacejat de xocolata

Tostadita de ensaladilla rusa de cangrejo
Torradeta d'ensaladilla russa de cranc

Tortillita de patata de Betanzos
Truita de patates de Betanzos

Mini wrap de pollo al curry
Mini wrap de pollastre al curri

Empanada de atún
Empanada de tonyina

Vasito de salmorejo
Gotet de salmorejo

Brochetacapresse con pesto
Broqueta caprese amb pesto

Croquetas de jamón ibérico
Croquetes de pernil ibèric

Mini tequeños con culis de frutos rojos
Mini tequeños amb coulis de fruits vermells

Mini pan Bao de pulled pork
Mini bao de pulled pork

Chistorritas de Navarra
Xistorretes de Navarra

Crujiente de gambas con salsa Teriyaki
Cruixent de gambes amb salsa Teriyaki

Samosas de curry
Samoses de curri

Croquetas de boletus y trufa
Croquetes de ceps i tòfona

APERITIVO DE BIENVENIDA II
APERITIU DE BENVINGUDA II



DERBY

4* HOTEL
Barcelona