



CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

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 Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona

Ubicado en el Palacio Vedruna de finales del Siglo XIX y a escasos metros de las mejores boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Claris 5* GL destaca por sus elegantes habitaciones y por albergar un salón-museo que acoge una exposición con más de 50 obras inéditas de las civilizaciones precolombinas y de la cultura maya. Además, dispone de una espectacular terraza con vistas sobre la ciudad, piscina exterior y un exclusivo spa.

Convierte la Navidad en una experiencia única combinando arte, lujo y sofisticación con una exquisita propuesta gastronómica.

Todos nuestros menús son para un mínimo de 15 personas. Posibilidad de contratar música en vivo o D.J. con barra libre. Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona y Madrid; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2027]. Como garantía requeriremos un depósito del 100% en el momento de confirmación de la reserva que podrá devolverse en su totalidad hasta 7 días antes del evento, después de esto se podrá devolver el 50%. Con 48 horas de antelación ya no se podrá cancelar la reserva.

Para los menús de grupo, las condiciones de pago y cancelación se adaptarán en función del tipo de evento.

CAT Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona

Situat al Palau Vedruna de finals del Segle XIX i a escassos metres de les millors boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Claris 5*GL destaca per les seves elegants habitacions i per albergar un saló-museu que acull una exposició amb més de 50 obres inèdites de les civilitzacions precolombines i de la cultura Maya. A més, disposa d'una espectacular terrassa amb vistes sobre la ciutat, piscina exterior i d'un exclusiu spa. Converteix el Nadal en una experiència única combinant art, luxe i sofisticació amb una exquisida proposta gastronòmica.

Tots els nostres menús són per un mínim de 15 persones. Possibilitat de contractar música en viu o D.J amb barra lliure. Organitza amb nosaltres el teu sopar de Nadal de més de 50 persones, i et regalarem una nit a qualsevol dels nostres luxosos hotels a Barcelona i Madrid [reserva segons disponibilitat de l'hotel escollit i vàlida només durant l'any 2027. Com a garantia requerirem un dipòsit del 100% en el moment de la confirmació de la reserva que podrà retornar-se íntegrament fins a 7 dies abans de l'esdeveniment, després d'això es podrà retornar el 50%. Amb 48 hores d'antelació ja no es podrà cancel·lar la reserva.

Per als menús de grup, les condicions de pagament i cancel·lació s'adaptaran en funció del tipus d'esdeveniment.

ENG Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona

Located in the Vedruna Palace dating the end of the 19th century and a few meters from the best boutiques in Barcelona, the Claris Hotel & Spa 5*GL stands out for its elegant rooms and for housing a museum-lounge that exhibits more than 50 unprecedented works of the pre-Columbian civilizations and the Mayan culture. In addition, it has a spectacular terrace with views of the city, an outdoor pool and an exclusive spa. Turn your Christmas meals into a unique experience that combines art, luxury and sophistication with an exquisite cuisine.

All our menus are for a minimum of 15 people. There is the chance to hire live music or D.J. with open bar. Organise your company dinner of more than 50 people with us and we will gift you with a night in any of our luxury hotels in Barcelona or Madrid [booking will depend on hotel availability and it is to be consumed during 2027. As a guarantee we will require a deposit of 100% at the time of the booking confirmation which can be returned in full up to 7 days before the event, after this 50% can be returned. With 48 hours notice it is no longer possible to cancel the reservation.

For group menus, payment and cancellation terms will be adjusted based on the type of event.

MENU NOCHEBUENA Y NAVIDAD

109€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez

Pernil ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian ham

Buñuelo de bogavante Thermidor

Bunyol de llamàntol Thermidor
Lobster Thermidor fritter

Croqueta cremosa de ceps y trufa

Croqueta cremosa de ceps i tòfona
Creamy wild mushroom and truffle croquette

Cono de txangurro y huevas de salmón

Con de txangurro i freses de salmó
King crab cone with salmon roe

Escudella tradicional con galets rellenos

Escudella tradicional amb galets farcits
Traditional escudella with stuffed galets

Lenguado, mantequilla tostada, cítricos y texturas de alcachofa

Llenguado amb mantega torrada, cítrics i textures de carxofa
Sole with brown butter, citrus and artichoke textures

Royal de cabrito lechal, trufa, boniato y patata fondant

Royal de cabrit de llet amb tòfona, moniato i patata fondant
Buckling goat royal with truffle, sweet potato and fondant potato

Frutos rojos y marc de cava

Fruita del bosc i marc de cava
Red berries and cava marc

Tronco de navidad

Tronc de Nadal
Christmas Yule log

Surtido de dulces navideños

Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

Perelada cuvee especial brut nature (Macabeo, Parellada, Xarel·lo) D.O. Cava

Rafael Cañizares (Sauvignon blanc) D.O. Alicante

Viña Salceda crianza (Tempranillo) D.O. Rioja

MENÚ SAN ESTEBAN

99€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez

Pernil ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian ham

Buñuelo de bogavante Thermidor

Bunyol de llamàntol Thermidor
Lobster Thermidor fritter

Croqueta cremosa de ceps y trufa

Croqueta cremosa de ceps i tòfona
Creamy wild mushroom and truffle croquette

Cono de txangurro y huevas de salmón

Con de txangurro i freses de salmó
King crab cone with salmon roe

.....

Canelón tradicional de pollo pota blava, duroc y ternera ecológica

Caneló tradicional de pollastre Pota Blava, duroc i vedella ecològica
Traditional Pota Blava chicken, Duroc pork and organic beef cannelloni

Lenguado, mantequilla tostada, cítricos y texturas de alcachofa

Llenguado amb mantega torrada, cítrics i textures de carxofa
Sole with brown butter, citrus and artichoke textures

Royal de cabrito lechal, trufa, boniato y patata fondant

Royal de cabrit de llet amb tòfona, moniato i patata fondant
Milk-fed kid goat royal with truffle, sweet potato and fondant potato

.....

Frutos rojos y marc de cava

Fruita del bosc i marc de cava
Red berries and cava marc

Tronco de navidad

Tronc de Nadal
Christmas Yule log

Surtido de dulces navideños

Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

.....

Parxet Cuvee 21 Ecológico (Macabeo, Parellada, Xarel·lo) D.O. Cava

Rafael Cañizares (Sauvignon blanc) D.O. Alicante

Petit Pittacum (Mencía) D.O. Bierzo

MENÚ INFANTIL

55€

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de pernil iberic
Iberian ham croquette

Buñuelo de pularda

Bunyol de pularda
Pularda fritter

Canelón de rustido

Caneló de rostit
Roasted cannelloni

Tacos de solomillo con puré de patatas

Daus de filet amb puré de patates
Sirloin cubes with mashed potatoes

Tronco de navidad con crema de chocolate y turrón

Tronc de Nadal amb crema de xocolata i torró
Christmas Log with Chocolate Cream and Nougat

NOCHE VIEJA OS-KURO

200€

Nasu dengaku con miso artesano

Alberginia nasu dengaku amb miso artesà
Nasu dengaku aubergine with artisan miso

Nuestro ramen de fin de año

El nostre ramen de Cap d'Any
Our New Year's Eve ramen

Fases del atún

Fases de la tonyina
Tuna tasting

Sashimi de mariscos

Sashimi de marisc
Seafood sashimi

NIGIRIS

NIGIRIS
NIGIRI SELECTION

Vieira japonesa

Vieira japonesa
Japanese scallop

Bonito y shiso

Bonitol i shiso
Bonito with shiso

Pargo ahumado

Pagre fumat
Smoked red porgy

Calamar

Calamar
Squid

Aburi toro

Aburi toro
Aburi toro

Rodaballo kombujime

Turbot kombujime
Kombujime turbot

Wagyu de Miyazaki confitado

Wagyu de Miyazaki confitat
Confit Miyazaki wagyu

Mont Blanc tradicional de castaña y vainilla

Mont Blanc tradicional de castanya i vainilla
Traditional Mont Blanc with chestnut and vanilla

NOCHE VIEJA TERRAZA

375€

Ostra integral
Ostra integral
Oyster

Erizo japonés & cangrejo real
Eriçó de mar japonès i cranc reial
Japanese sea urchin and king crab

Caviar Oscietra y mantequilla artesana
Caviar Oscietra i mantega artesana
Oscietra caviar with artisan butter

Tagliolini a la trufa blanca
Tagliolini amb tòfona blanca
Tagliolini with white truffle

100% atún Balfegó, contraste de texturas y temperaturas
Tonyina Balfegó 100%, contrast de textures i temperatures
100% Balfegó tuna, a contrast of textures and temperatures

Ibéricos de bellota
Ibèrics de gla
Acorn-fed Iberian cured meats

Crustáceos mediterráneos: gamba roja, langosta, bogavante
Crustacis mediterranis: gamba vermella, llagosta i llamàntol
Mediterranean shellfish: red prawn, spiny lobster and lobster

Palometa roja kombujime
Palometa vermella kombujime
Red pomfret kombujime

Solomillo de wagyu japonés
Filet de wagyu japonès
Japanese wagyu tenderloin

Postre: retorno a la infancia
Postres: retorn a la infància
Dessert: Return to Childhood

Diversiones dulces
Diversions dolces
Sweet treats

12 uvas
12 grans de raïm
12 grapes

Taittinger Brut Réserve (Chardonnay, Pinot noir, P. Meunier) A.O.C. Champagne
Mas de la Torrevela (Chardonnay) D.O. Penedès
Cims de Porrera (Garnatxa, Carinyena) D.O. Priorat
Taittinger Prestige Rosé (Chardonnay, Pinot noir) A.O.C. Champagne

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT
Barcelona