



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Almuerzo / Cena **Lunch/Dinner**
2019

COPA DE CAVA

Surtido de crujientes – a escoger 3 opciones

Pops de queso de cabra y nueces (v)

Crock de raíz de loto (v)

Chips de verduras y tubérculos (v)

Turrón de parmesano como un caramelo (v)

Crujiente de algas (v)

Edamame salado (v)

Macaron de foie, de pimienta y de anchoas

Bodega

Copa de Cava Brut
Cocktail sin alcohol
Zumo de naranja
Agua mineral

GLASS OF CAVA

Assorted snacks – to choose 3 options

Goat cheese pops with walnuts (v)

Lotus root chips (v)

Vegetable chips and tuber chips (v)

Parmesan nougat as a candy (v)

Seaweed crunchy (v)

Salty edamame (v)

Assorted macarons: with foie, with pepper and with anchovies

Cellar

Glass of Cava Brut
Non-alcoholic cocktail
Orange juice
Mineral water



COPA DE BIENVENIDA ESPECIAL

Surtido de crujientes – a escoger 3 opciones

- Pops de queso de cabra y nueces (v)
- Crock de raíz de loto (v)
- Chips de verduras y tubérculos (v)
- Turrón de parmesano como un caramelo (v)
- Crujiente de algas (v)
- Edamame salado (v)
- Macaron de foie, de pimienta y de anchoa

Canapés fríos – a escoger 4 opciones

- Salmorejo, jamón ibérico y huevo de codorniz
- Blini con salpicón de cangrejo real
- Yogur de queso de cabra, miel y grosella (v)
- Tartar de tomate y cecina
- Escabeche de setas con frutos del bosque (v)
- Bombón de foie y cacao con lio de frambuesa
- Esfera de atún, soja y alga wakame
- Dado de salmón, chutney de mango, pasión y jengibre

Bodega

- Copa de Cava Brut
- Cocktail sin alcohol
- Vino blanco y tinto
- Zumo de naranja
- Agua mineral

SPECIAL WELCOME DRINK

Assorted snacks – to choose 3 options

- Goat cheese pops with walnuts (v)
- Lotus root chips (v)
- Vegetable chips and tuber chips (v)
- Parmesan nougat as a candy (v)
- Seaweed crunchy (v)
- Salty edamame (v)
- Assorted macarons: with foie, with pepper and with anchovies

Cold appetizers – to choose 4 options

- Salmorejo, Iberian cured ham and quail egg
- Blini with royal crab salad
- Goat cheese yogurt, honey and currant (v)
- Tomato tartare with cecina (smoked cold meat)
- Marinated mushroom with berries (v)
- Foie bonbon with cocoa and raspberry freeze-dried
- Tuna sphere, soy and seaweed wakame
- Cube of salmon, mango chutney, passion fruit and ginger

Cellar

- Glass of Cava Brut
- Non-alcoholic cocktail
- White and red wine
- Orange juice
- Mineral water



Entrantes – a escoger 1 opción

Lomo de salmón nature, manzana Granny Smith y crema de yogurt de lima-limón

Ensalada de langostinos, manzana, tomate, crema de almendras y brotes de lechuga

Ensalada de vainas, tataki de atún, citronella y crema de soja

Terrina de pescado de roca con espárragos y langostino en pebrotada

Crujiente de pasta filo, queso La Garrotxa, setas, nueces y ensalada de hierbas aromáticas (v)

Veiras a la plancha, maki de arroz, crema de soja y lima con brotes tiernos y wakame

Carpaccio de cigala, ceps, vinagreta de frutos secos y brotes tiernos
(Supl.)

Foie mi-cuit, crumble de avellanas, frutos rojos en vinagreta y crujiente de pan de especias
(Supl.)

Starters – to choose 1 option

Loin of nature salmon, Granny Smith apple and cream of lime-lemon yoghurt

King prawns salad, apple, tomato, almonds cream and lettuce sprouts

Pods salad, tuna tataki, citronella and soy cream

Rockfish terrine with asparagus and king prawn with grilled peppers

Puff pastry with La Garrotxa cheese, mushroom, nuts and aromatic herbs salad (v)

Grilled scallops, rice maki, soy and lime cream with tender sprouts and wakame

Langoustine carpaccio, mushroom, nuts vinaigrette and tender sprouts
(Suppl.)

Foie mi-cuit, hazelnut crumble, berries vinaigrette and ginger crunchy
(Suppl.)



Plato principal – a escoger 1 opción

Palangre del norte, estofado de cebolleta tierna, alcachofas y jamón de Bellota

Rodaballo asado , estofado de setas y patata al estragón

Suprema de lubina, patata crujiente, jugo de tomillo limonero y verduras asadas

Muslo de pato confitado, risotto de trigo, ceps y ciruelas

Cordero confitado a baja temperatura, crujiente de patatas, cebolletas y pimientos y jugo de romero

Mignonet de ternera, crujiente de patata al idiazábal y espárrago verde

Mar y montaña de rape y setas de temporada
(Supl.)

Suquet de corvina y langostinos con cachelos
(Supl.)

Colita de rape, guisantes del Maresme y jugo de escaluñas tostadas
(Supl.)

Main dish – to choose 1 option

Northern hake, spring onion stew, artichokes and acorn-fed cured ham

Roasted turbot, mushroom and potato stew with tarragon

Sea bass supreme, crunchy potato, lemon thyme juice and roasted vegetables

Confit duck thigh, wheat risotto, mushroom and prunes

Slow-cooked lamb, crispy potatoes, onions and peppers and rosemary juice

Beef mignonet, Idiazábal cheese crispy potato and green asparagus

Surf'n turf with monkfish and seasonal mushroom
(Suppl.)

Croaker stew with king prawns and Galician potatoes
(Suppl.)

Monkfish tail, green peas from Maresme and roasted shallots juice
(Suppl.)



Medallón de ternera lechal con salsa Perigueux,
salteado de setas y escaluñas
(Supl.)

Costillar de cordero en costra de hierbas
aromáticas, patata ratte y pisto al tomillo limonero
(Supl.)

Solomillo de ternera, patata, múrgulas,
espárragos y jugo de asado
(Supl.)

Veal medallion with Perigueux sauce, mushroom
sautéed and shallots
(Suppl.)

Rack of lamb with aromatiic herbs crust, Ratte
potato and ratatouille in lemon thyme
(Suppl.)

Beef sirloin, potato, chanterelles, asparagus and
pan-jus
(Suppl.)



Plato principal - Vegetariano

Coca con verduras escalibadas y mató al aceite de oliva virgen y crema de ñoras y avellanas

Risotto de verduras y setas de temporada con caldo de cocción

Plato principal - Vegano

Tagliatelle de verduras, tofu, crema de soja y semillas

Lasaña de verduras y escalopa de tofu a la brasa con pesto verde

Main dish - Vegetarian

Flatbread with roasted vegetables, “mató” cheese with virgin olive oil and dried red peppers and hazelnuts cream

Risotto with vegetables and seasonal mushroom with vegetable broth

Main dish - Vegan

Vegetable tagliatelle, tofu, soy cream and seeds

Vegetable lasagne and grilled tofu scalope with green pesto



Postres – a escoger 1 opción

Mochi de té verde con sopa de frambuesa (v)

Cubo de chocolate, café y limón

Pavlova de fresas & pasión (v)

Dry Martini con sus clásicos renovados (v)

Tartar de frutos tropicales con helado de coco (v)

Mini bombas de limón con crema de yuzu y kalamansi
(Supl.)

Carrot cake, sorbete de naranja sanguina y sopita de hierbabuena (v)
(Supl.)

Brownie de chocolate 70% Cuba y nueces al caramelo (v)
(Supl.)

Desserts – to choose 1 option

Green tea mochi with raspberry soup (v)

Cube of chocolate, coffee and lemon

Pavlova with strawberries & passion fruit (v)

New classic Dry Martini (v)

Tropical fruits tartare with coconut ice cream (v)

Mini lemon bombs with yuzu and kalamansi cream
(Suppl.)

Carrot cake, blood orange sorbet and spear mint soup (v)
(Suppl.)

70% Cuba chocolate brownie with candied walnuts (v)
(Suppl.)



Bebidas incluidas

Aguas Minerales
Café, té e infusiones

Bodega Fairmont

Vino blanco Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Extrísimo Bach seco DO Catalunya
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès
Lis DO Catalunya

Vino tinto Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del
Segre

Cava Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Codorniu Clásico Brut Nature
Sogas Mascaró Brut Nature
Aria Brut Nature de Segura Viudas

Cerveza, refrescos y zumos

Drinks included

Mineral water
Coffee, tea and herbal teas

Fairmont Cellar

White wine "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Extrísimo Bach seco DO Catalunya
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès
Lis DO Catalunya

Red wine "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del
Segre

Cava "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Codorniu Clásico Brut Nature
Sogas Mascaró Brut Nature
Aria Brut Nature de Segura Viudas

Beer, soft drinks and juices

Bodega Premium

Vino blanco Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Rimat Clamor blanco DO Costers del Segre
Monólogo Verdejo DO Rueda
Fray Germán Sauvignon Blanc DO Rueda

Vino tinto Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Viña Paceta crianza DO Rioja
Garbo Semi crianza DO Montsant
Vol d'Ànima de Rimat DO Costers del Segre

Cava Selección del Sommelier (1/3)

A escoger uno:

Codorniu 1551 Brut Nature
Codorniu Non Plus Ultra Brut Nature
Freixenet Reserva Brut Nature

Premium Cellar

White wine "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Rimat Clamor blanco DO Costers del Segre
Monólogo Verdejo DO Rueda
Fray Germán Sauvignon Blanc DO Rueda

Red wine "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Viña Paceta crianza DO Rioja
Garbo Semi crianza DO Montsant
Vol d'Ànima de Rimat DO Costers del Segre

Cava "Sommelier selection" (1/3)

To choose one:

Codorniu 1551 Brut Nature
Codorniu Non Plus Ultra Brut Nature
Freixenet Reserva Brut Nature

Barra Libre

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Ron: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Refrescos, zumos, cervezas
Aguas minerales

Barra Libre Premium

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's - Chivas 12 años - Dewars 12 Aberfeldy
Ron: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796 - Havana Club 7 años - Bacardi 8 años
Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's - Bombay Sapphire - Brookman's - Hendrick's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya - Absolut Elyx - Grey Goose - Ketel One
Baileys
Refrescos, zumos, cervezas
Aguas minerales

Open Bar

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Rum: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Gin: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Soft drinks, juices, beers
Mineral water

Open Bar Premium

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's - Chivas 12 años - Dewars 12 Aberfeldy
Rum: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796 - Havana Club 7 años - Bacardi 8 años
Gin: Bombay - Beefeater - Seagram's - Bombay Sapphire - Brookman's - Hendrick's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya - Absolut Elyx - Grey Goose - Ketel One
Baileys
Soft drinks, juices, beers
Mineral water