



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Almuerzo de Trabajo – **Business Lunch**
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

Surtido de crujientes – 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

Entrantes - a escoger 1 opción

Crema y garrapiñados de calabaza con bizcocho de queso Garrotxa (V)

Tartar de tomates, ceps, bresaola y frutos secos

Lomo de salmón nature, blini, manzana, hinojo y crema agria

Roastbeef de pato, ensalada de verduras con vinagreta de mostaza antigua

Pimiento y berenjena asada a la leña, ventresca de atún y coca de olivas negras

Raviolotti de espinacas, mató, piñones y crujiente de ibérico
(Supl.)

Ensalada de langostinos, manzana, tomate, crema de almendras y brotes de lechuga
(Supl.)

Ensalada de vainas, tataki de atún, citronella y crema de soja
(Supl.)

Starters - to choose 1 option

Pumpkin velouté and sugared with Garrotxa cheese cake (V)

Tomato tartare, mushroom, *bresaola* and nuts

Loin of salmon nature, blini, apple, fennel and sour cream

Roast duck, vegetable salad with old mustard vinaigrette

Roasted pepper and aubergine, tuna belly and flatbread of black olives

Raviolotti with spinach, “mató” cheese, pine nuts and Iberian ham crunchy
(Suppl.)

King prawns salad, apple, tomato, almonds cream and lettuce sprouts
(Suppl.)

Pods salad, tuna tataki, citronella and soy cream
(Suppl.)



Plato principal – a escoger 1 opción

Dorada asada con compota de tomate de jardín y tallarines de sepia

Corvina, bonito y langostino soasado, patata cachelo y jugo de galeras

Dim sum de mariscos, langostinos, jugo de galeras, soja, citronella y tagliollini de verduras

Solomillo Ibérico, escalonia y pera confitada al jengibre, jugo de tomillo y miel

Pollo del Prat en mar y montaña, tubérculos con picada de almendras y cacao

Carrillera, *trinxat* de col y trompetas con salsa Cabernet Sauvignon

Salmón asado, pak choi, shitake y suave crema de pimienta verde
(Supl.)

Palangre del norte, estofado de cebolleta tierna, alcachofas y jamón de Bellota
(Supl.)

Lubina soasada en lomos con sofrito Mediterráneo
(Supl.)

Main dish – to choose 1 option

Roasted gilt-head bream with garden tomato compote and cuttlefish noodles

Croaker, tuna and lightly roasted king prawn, Galician potato and squilla manthis juice

Seafood dim sum, king prawns, squilla manthis juice, soy, citronella and vegetable tagliollini

Iberian pork loin, confit shallots and confit pear with ginger, thyme juice and honey

Chicken from El Prat surf'n turf, tubers with chopped almonds and cocoa

Beef cheek, cabbage and wild mushrooms “trinxat” (purée) with Cabernet Sauvignon sauce

Roasted salmon, pak choi, shitake and green pepper soft sauce
(Suppl.)

Northern hake, spring onion stew, artichokes and acorn-fed cured ham
(Suppl.)

Lightly roasted sea bass fillets with Mediterranean sauce
(Suppl.)



Muslo de pato confitado, risotto de trigo, ceps y ciruelas
(Supl.)

Cordero confitado a baja temperatura, crujiente de patatas, cebolletas y pimientos con jugo de romero
(Supl.)

Mignonet de ternera, crujiente de patata al idiazábal y espárrago verde
(Supl.)

Confit duck thigh, wheat risotto, mushroom and prunes
(Suppl.)

Slow-cooked lamb, crispy potatoes, onions and peppers with rosemary juice
(Suppl.)

Beef mignonette, crispy potato with Idiazábal cheese and green asparagus
(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

Mousse de yogur con crumble de chocolate y crema toffee

Lingote de fruta con granizado de menta poleo (v)

Tiramisú con café arábica

Selva negra

Finnancier de avellana con frutos rojos (v)

Mousse de crema catalana
(Supl.)

Cake de zanahoria con crema de queso (v)
(Supl.)

Mousse de chocolate y avellanas
(Supl.)

Desserts – to choose 1 option

Mousse of yoghurt with chocolate crumble and toffee cream

Fruit ingot with peppermint shaved ice (v)

Tiramisu with Arabic coffee

Black forest

Hazelnut financier with berries (v)

Catalan crème brulée mousse
(Suppl.)

Carrot cake with cheese cream (v)
(Suppl.)

Mousse of chocolate and hazelnuts
(Suppl.)



Bebidas incluidas

Aguas Minerales
Café, té e infusiones

A añadir:

Refrescos
Cervezas
Refrescos y cervezas

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

Cerveza, refrescos y zumos

Drinks included

Mineral water
Coffee, tea and herbal teas

To add:

Soft drinks
Beers
Soft drinks & beers

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

Beer, soft drinks and juices