



*Fairmont*  
REY JUAN CARLOS I  
BARCELONA

---

Cena de Gala – Gala Dinner  
2019

## APERITIVO

### Surtido de crujientes – a escoger 3 opciones

- Pops de queso de cabra y nueces (v)
- Crock de raíz de loto (v)
- Crujiente de algas (v)
- Chips de verduras y tubérculos (v)
- Edamame salado (v)

### Canapés fríos – a escoger 4 opciones

- Soplado de jamón ibérico
- Blini con salpicón de cangrejo real
- Yogur de queso de cabra, miel y grosella (v)
- Bombón de foie y cacao con lio de frambuesa
- Dado de salmón, chutney de mango, pasión y jengibre
- Escabeche de setas con frutos del bosque (v)

### Canapés calientes – a escoger 4 opciones

- Croquetas de chipirón
- Mini kebab de cordero especiado
- Nuggets de rodaballo en panko con crema ahumada
- Espárrago XXL asado con crema de avellanas y crutomat (v)
- Samosa de verduras de jardín con pipeta de soja (v)
- Gyoza de buey de mar, confitado de ceps y polvo de lima

### Bodega

- Cava Brut
- Vino blanco y tinto
- Cervezas, Refrescos, Zumo de naranja y Agua mineral

*Duración 45-60 minutos*

(V) Vegetariano

Los ingredientes pueden variar según la estacionalidad de los productos

IVA no incluido

## APPETIZER

### Surtido de crujientes - to choose 3 options

- Goat cheese pops with walnuts (v)
- Lotus root chips (v)
- Seaweed crunchy (v)
- Vegetable chips and tuber chips (v)
- Salty edamame (v)

### Cold appetizers – to choose 4 options

- Bread “airbag” with Iberian cured ham
- Blini with royal crab salad
- Goat cheese iogurt, honey and currant (v)
- Foie bonbon with cocoa and raspberry freeze-dried
- Cube of salmon, mango chutney, passion fruit and ginger
- Marinated mushroom with berries (v)

### Warm appetizers – to choose 4 options

- Croquettes of baby cuttlefish
- Mini spicy lamb kebab
- Turbot nuggets in panko with smoked cream
- Roasted asparagus XXL with hazelnuts cream and crutomat (v)
- Garden vegetables samosa with soy pipette (v)
- Stone crab gyoza, confit mushroom and lime powder

### Cellar

- Cava Brut
- White and red wine
- Beers, Soft drinks, Orange juice and Mineral water

*Duration 45-60 minutes*

(V) Vegetarian

Ingredients can slightly change according to the seasonability of the products

VAT not included



## MENÚ GALA 1

### 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

Maki de quinoa, alga nori y wakame al jengibre (v)

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

Terrina de pescado de roca con espárragos y langostino en pebrotada

Vieiras 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.)

## GALA MENU 1

### 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

Quinoa maki, seaweed and wakame with ginger (v)

Pods salad, tuna tataki, citronella and soy cream

Rockfish terrine with asparagus and king prawn with grilled peppers

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.*)

Solomillo de ternera, patata, múrgulas, espárragos y jugo de asado  
(*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 tarragón

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.*)

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)

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)

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

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

## MENÚ GALA 2

### Entrantes – a escoger 1 opción

Carpaccio de cigala, ceps, vinagreta de frutos secos y brotes tiernos

Maki de quinoa, alga nori y wakame al jengibre (v)

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

Canelones de ave trufados, setas de temporada y espárragos verdes

Canelón de cangrejo real y langostinos, manzana, aguacate y crema ahumada

Ensalada de bogavante, canelón de aguacate, ensalada de micro brotes y crema de caviar (Supl.)

## GALA MENU 2

### Starters – to choose 1 option

Langoustine carpaccio, mushroom, nuts vinaigrette and tender sprouts

Quinoa maki, seaweed and wakame with ginger (v)

Foie mi-cuit, hazelnut crumble, berries vinaigrette and ginger crunchy

Truffled poultry cannelloni, seasonal mushroom and green asparagus

Royal crab cannelloni with king prawns, apple, avocado and smoked cream

(Suppl.)



**Plato principal** – a escoger 1 opción

Mar y montaña de rape y setas de temporada

Suquet de corvina y langostinos con cachelos

Colita de rape, guisantes del Maresme y jugo de escalonias tostadas

Medallón de ternera lechal con salsa Perigueux, salteado de setas y escalonias

Costillar de cordero en costra de hierbas aromáticas, patata ratte y pisto al tomillo limonero

Solomillo de ternera, patata, múrgulas, espárragos y jugo de asado

Lomo de lubina salvaje, chips de alcachofa y guiso de mini verduras con trufa melanosporum (Supl.)

Solomillo de ternera, risotto de trigo, ceps y tomates asados con reducción de salvia (Supl.)

**Main dish** – to choose 1 option

Surf'n turf with monkfish and seasonal mushroom

Croaker stew with king prawns and Galician potatoes

Monkfish tail, green peas from Maresme and roasted shallots

Veal medallion with Perigueux sauce, mushroom sautéed and shallots

Rack of lamb with aromatic herbs crust, Ratte potato and ratatouille in lemon thyme

Beef sirloin, potato, chanterelles, asparagus and pan-jus

Wild sea bass loin, artichoke chips and mini vegetables stew with melanosporum truffle (Supl.)

Beef sirloin, wheat risotto, mushroom and roasted tomatoes with sage reduction (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

Mini bombas de limón con crema de yuzu y kalamansi

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

Cremoso de cítricos con chocolate amargo

Mousse de cava con frutos rojos

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

**Desserts** - to choose 1 option

Mini lemon bombs with yuzu and kalamansi cream

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

Creamy citrus with bitter chocolate

Mousse of cava with berries

70% Cuba chocolate brownie and candied walnuts (v)



### 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