



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Cocktails – Cocktails
2019



COPA DE BIENVENIDA

Surtido de crujientes – a escoger 3 opciones [\(ver\)](#)

Bodega

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

*Duración 30 minutos
No sustituye una almuerzo/cena*

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Surtido de crujientes – a escoger 3 opciones [\(ver\)](#)

Canapés fríos - a escoger 4 opciones [\(ver\)](#)

Bodega

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

*Duración 45 minutos
No sustituye una almuerzo/cena*

[\(V\) Vegetariano](#)

Los ingredientes pueden variar según la estacionalidad de los productos

IVA no incluido

WELCOME GLASS

Surtido de crujientes – to choose 3 options [\(see\)](#)

Cellar

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

*Duration 30 minutes
Don't replace a lunch/dinner*

WELCOME COCKTAIL

Surtido de crujientes – to choose 3 options [\(see\)](#)

Cold appetizers - to choose 4 options [\(see\)](#)

Cellar

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

*Duration 45 minutes
Don't replace a lunch/dinner*

[\(V\) Vegetarian](#)

Ingredients can slightly change according to the seasonability of the products

VAT not included

COCKTAIL FAIRMONT

Surtido de crujientes - a escoger 3 opciones [\(ver\)](#)

Canapés fríos - a escoger 4 opciones [\(ver\)](#)

Canapés calientes - a escoger 4 opciones [\(ver\)](#)

Bodega

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

*Duración 60 minutos
No sustituye una almuerzo/cena*

COCKTAIL PREMIUM

Surtido de crujientes - a escoger 3 opciones [\(ver\)](#)

Canapés fríos - a escoger 6 opciones [\(ver\)](#)

Canapés calientes - a escoger 6 opciones [\(ver\)](#)

Bodega

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

*Duración 60-75 minutos
No sustituye una almuerzo/cena*

FAIRMONT COCKTAIL

Surtido de crujientes - to choose 3 options [\(see\)](#)

Cold appetizers - to choose 4 options [\(see\)](#)

Warm appetizers - to choose 4 options [\(see\)](#)

Cellar

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

*Duration 60 minutes
Don't replace a lunch/dinner*

COCKTAIL PREMIUM

Surtido de crujientes - to choose 3 options [\(see\)](#)

Cold appetizers - to choose 6 options [\(see\)](#)

Warm appetizers - to choose 6 options [\(see\)](#)

Cellar

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

*Duration 60-75 minutes
Don't replace a lunch/dinner*



Surtido de crujientes

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

Surtido de crujientes

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



Canapés fríos

Sopa de tomate, tequila, chile fresco, sardina, citronella y jengibre

Soplado de trigo con jamón ibérico

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

Dado de salmón chutney de mango, pasión y jengibre

Huerto de temporada con dips (v)

Pulpo soasado y crema de pimentón de la Vera (Supl.)

Vieras gin tonic (Supl.)

Tartar de ternera especiado con crema de mostaza antigua y helado de mostaza (Supl.)

Cold appetizers

Tomato soup, tequila, fresh chili, sardine, citronella and ginger

Bread “airbag” with Iberian cured ham

Blini with royal crab salad

Goat cheese iogurt, honey and currant (v)

Tomato tartare with *cecina* (smoked cold meat)

Marinated mushroom with berries (v)

Foie bonbon with cocoa and raspberry freeze-dried

Cube of salmon, mango chutney, passion and ginger

Seasonal garden with dips (v)

Lightly roasted octopus and cream of paprika from La Vera (Suppl.)

Scallops gin tonic (Suppl.)

Spicy steak tartare with cream of old mustard and mustard ice cream (Suppl.)



Canapés calientes

Gyoza de buey de mar, confitado de ceps y polvo de lima

Cocotte de pollo tikka massala

Mini kebab de cordero especiado

Cigala asada con crema de pimienta rosa

Esparrago XXL asado con crema de avellanas y crutomat (v)

Croquetas de chipirón

Nuggets de rodaballo en panko con crema ahumada

Samosa de verduras de jardín con pipeta de soja (v)

Mini bikini de manchego, jamón y trufa

Almeja, sofrito Mediterráneo y espuma de chipirón (Supl.)

Mini wrap de pato Pekín con verduras al wok (Supl.)

Guisantes menta, butifarra de autor y huevo poche (Supl.)

Warm appetizers

Stone crab gyoza, confit mushroom and lime powder

Cocotte with chicken tikka massala style

Mini spicy lamb kebab

Roasted langoustine with cream of pink pepper

Roasted asparagus XXL with hazelnuts cream and crutomat (v)

Croquettes of baby cuttlefish

Turbot nuggets in panko with smoked cream

Garden vegetables samosa with soy pipette (v)

Mini hot sandwich with Manchego cheese, cured ham and truffle

Clam, Mediterranean sauce and baby cuttlefish foam (Suppl.)

Mini wrap of Peking duck with wok vegetables (Suppl.)

Mint peas, homemade Catalan sausage and poached egg (Suppl.)

