



*Fairmont*  
REY JUAN CARLOS I  
BARCELONA

---

Gran Cocktail – Grand Cocktail  
2019

## GRAN COCKTAIL

### Surtido de crujientes

A escoger 3 opciones [\(ver\)](#)

### Canapés fríos

A escoger 6 opciones [\(ver\)](#)

### Canapés calientes

A escoger 6 opciones [\(ver\)](#)

### Degustaciones

A escoger 2 opciones entre fría y caliente [\(ver\)](#)

### Postres

A escoger 4 opciones [\(ver\)](#)

### Bodega

Cava Brut, Vino blanco y tinto  
Cervezas, Refrescos, Zumo de naranja  
Agua mineral  
Café, té e infusiones

*Duración 60-90 minutos*

## GRAND COCKTAIL

### Surtido de crujientes

To choose 3 options [\(see\)](#)

### Cold appetizers

To choose 6 options [\(see\)](#)

### Warm appetizers

To choose 6 options [\(see\)](#)

### Tasting stations

To choose 2 options between cold or warm [\(see\)](#)

### Desserts

To choose 4 options [\(see\)](#)

### Cellar

Cava Brut, White and red wine  
Beers, Soft drinks, Orange juice  
Mineral water  
Coffee, tea and herbal teas

*Duration 60-90 minutes*



### 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 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

Cube of salmon, mango chutney, passion and ginger

Seasonal garden with dips (v)

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

Scallops gin tonic (Supl.)

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



### 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.)



## Degustaciones frías

### Surtido de quesos (v)

*Manchegeo, Garrotxa, Mahón e Idiazábal con confituras, panecillos y tostas*

### Surtido de embutidos ibéricos y catalanes

*Acompañados con pan rústico, pan de payés y tomate de untar con aceite de oliva virgen*

### Surtido de zuritos

*Zurito de tomate, mozzarella, rúcula, queso parma, piñones y pesto (v)*

*Zurito de Ensalada de patata, ventresca, microvegetales y aceite de oliva virgen*

*Zurito de black quinoa, salmón noruego pochado, crema de eneldo al limón y caviar de trucha*

### Degustación Vermut

+suppl.

*Latas de marisco gallego:*

*Mejillón, Berberechos, Navajas, Pulpo, Pescado azul, Ventresca y Aceitunas Gilda*

*Cucurucho con:*

*Patatas chips y cortezas*

*Vermut con sifón*

## Cold tasting stations

### Cheeses assortment (v)

*Manchegeo, Garrotxa, Mahón and Idiazábal served with jams, mini buns and crackers*

### Iberian and Catalan cold meats assortment

*Served with rustic bread, peasant country bread and tomato with virgin olive oil*

### Salads assortment

*Tomato, mozzarella, rocket salad, parmesan cheese, pine nuts and pesto (v)*

*Potato salad, tuna belly, micro vegetables and virgin olive oil*

*Black quinoa salad, poached Norwegian salmon, fennel cream with lemon and trout caviar*

### Vermouth station

+suppl.

*Galician seafood cans:*

*Mussels, Cockles, Razor clams, Octopus, Oily fish, Tuna belly and Olives "Gilda" mini skewer*

*Cones with:*

*Crisps and barks*

*Vermouth & siphon*

## Degustaciones calientes

### Risotto

*Ceps con virutas de parmesano, tomate seco y albahaca (v)*

### Fideuà

*Fideuà de pescados de roca y calamar*

### Yakisoba a la oriental

*Yakisoba con verduras, soja y algas (v)*

### Paella

*Paella mixta o Paella vegetariana (v)  
(a escoger 1 opción)*

### Mar y montaña

*Pollo de corral y langostinos*

### Surtido de brochetas

+supl.

*Ternera, pollo y cordero*

### Solomillo Strogonoff

+supl.

*Tacos de solomillo de ternera Strogonoff*

## Warm tasting stations

### Risotto

*Funghi with parmesan shavings, dried tomato and basil (v)*

### Fideuà

*"Fideuà" noodles with rockfish and squid*

### Oriental yakisoba

*Yakisoba with vegetables, soy and seaweeds (v)*

### Paella

*Mixed paella or Vegetarian paella (v)  
(to choose 1 option)*

### Surf'n turf

*Free-range chicken with king prawns*

### Skewers assortment

+suppl.

*Beef, chicken and lamb*

### Beef Strogonoff style

+suppl.

*Cubes of beef sirloin Strogonoff style*



## Postres

Trufas de té verde

Crema catalana con carquiñolis

Mini tiramisú

Cheesecake (v)

Yogur con frutas del bosque (v)

Mini brocheta de frutas (v)

Mini brownie de praliné de avellana (v)

Coca de vidre con espuma de miel de naranjo (v)

Piña colada

Mini tatin  
(Supl.)

Mini tarta sacher  
(Supl.)

Fruta en osmosis  
(Supl.)

## Desserts

Green tea truffles

Catalan crème brulée with biscotti

Mini tiramisu

Cheesecake (v)

Yoghurt with berries (v)

Mini fresh fruit skewer (v)

Mini hazelnut praliné brownie (v)

Cristal sweet flatbread with orange honey foam (v)

“Piña colada”

Mini tatin  
(Suppl.)

Mini sachertorte  
(Suppl.)

Osmosis fruit  
(Suppl.)





## 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