



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

SPANISH PARTY 2019

COPA DE BIENVENIDA

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)

Canapés fríos – a escoger 3 opciones

- Soplado de jamón ibérico
- Tartar de tomate y cecina
- Yogur de queso de cabra, miel y grosella (v)
- Anchoas, verduras asadas, coca volcánica y aceite de oliva virgen
- “Farcellet” de jamón ahumado, mató y menta
- Escabeche de setas con frutos del bosque (v)

Bodega

- Copa de Cava Brut
- Vino blanco y tinto
- Cerveza
- Refrescos
- Zumo de naranja
- Agua mineral

Duración: 30-45 minutos

(V) Vegetariano

IVA no incluido
Los ingredientes pueden variar según la estacionalidad de los productos

WELCOME GLASS

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)

Cold appetizers – to choose 3 options

- Bread “airbag” with Iberian cured ham
- Tomato tartare with cecina (smoked cold meat)
- Goat cheese iogurt, honey and currant (v)
- Anchovies, roasted vegetables, volcanic flatbread and virgin olive oil
- Bundle of smoked ham, mató cheese and mint
- Marinated mushroom with berries (v)

Cellar

- Glass of Cava Brut
- White and red wine
- Beer
- Soft drinks
- Orange juice
- Mineral

Duration: 30-45 minutes

(V) Vegetarian

VAT not included
Ingredients can slightly change according to the seasonability of the products



BUFFET ESPAÑOL

Catalunya & Valencia

En frío – a escoger 2 opciones

Escalibada de pimiento, berenjena y cebolla al aceite de oliva virgen (v)

Esqueixada de bacalao

Surtido de embutidos catalanes con pan con tomate

“Empedrat” de judías blancas con verduras (v)

Coca Recapte al aceite de oliva virgen (v)

En caliente – a escoger 2 opciones

Suquet de pescados de roca con gamba roja

Fideuá de calamar y langostinos (servida con allioli)

Bacalao a la llauna

Espinacas a la catalana

Albóndigas con setas

“Fricandó” de ternera con setas

Tortilla de espinacas

“Trinxat” con butifarra negra

A la vista

Paella valenciana

(V) Vegetariano

Los ingredientes pueden variar según la estacionalidad de los productos

IVA no incluido

SPANISH BUFFET

Catalonia & Valencian Buffet

Cold - to choose 2 options

“Escalibada” (roasted peppers, aubergine and onion) with virgin olive oil (v)

“Esqueixada” (Cod salad)

Selection of Catalan cold meats with bread and tomato

“Empedrat” (white beans salad with vegetables) (v)

“Recapte” flatbread with virgin olive oil (v)

Warm - to choose 2 options

Rockfish stew with red shrimp

Fideuá noodles with squid and king prawns with “allioli”

Cod “a la llauna” style

Spinach Catalan style

Meat balls with chanterelle (mushrooms)

“Fricandó” (beef silverside) with mushrooms

Spinach omelette

“Trinxat” (cabbage and potato purée with black sausage)

Showcooking

Valencian paella

(V) Vegetarian

Ingredients can slightly change according to the seasonability of the products

VAT not included



A añadir:

Degustación de Arroz + supl.

A escoger 1 opción:

- Arroz ecológico de espárragos, tomate calabrés y parmesano (v)
- Arroz caldoso, colmenillas y perdiz
- Arroz de pescador

Buffet de porrón de vino +supl.

El porrón es un recipiente de vino tradicional que contienen $\frac{3}{4}$ de litro y muy típico de algunas regiones españolas como Castilla, Catalunya y Aragón.

To add:

Rice station + suppl.

To choose 1 option:

- Ecological rice with asparagus, Calabrian tomato and parmesan cheese (v)
- Creamy rice, morels and partridge
- Fisherman's rice

Porrón station + suppl.

A Porrón is a traditional glass wine pitcher, which holds $\frac{3}{4}$ liter, typical of many regions of Spain like Castile, Catalonia and Aragon.



Galicia & Asturias

En frío – a escoger 2 opciones

Salpicón de patata y pulpo

Ensalada de col, cebolla tierna y lacón

Surtido de empanadas gallegas

Pulpo a feira

Salpicón de marisco

Ensalada de mejillones

En caliente – a escoger 2 opciones

Cachelos con pimentón y aceite de oliva

Merluza en caldeirada

Pimiento de Padrón

Lacón con grelos

Choricitos a la sidra

A la vista

Cocedero de marisco

Galician & Asturian Buffet

Cold - to choose 2 options

Potato salad with octopus

Cabbage salad with spring onion and shoulder of pork

Galician pies assortment

Octopus “a feira” (Galician style)

Seafood salad

Mussels salad

Warm - to choose 2 options

“Cachelos” (Galician potatoes) with paprika and virgin olive oil

“Caldeirada” hake

Green baby peppers from Padrón

“Lacón” (shoulder of pork) with rapini

Mini “Chorizo” (spicy sausage) with Galician cider

Showcooking

Steamed Shellfish



A añadir:

Escanciador + *supl.*

Estación de escanciador de sidra, bebida que se obtiene de la fermentación de la manzana

Degustación de ostras

1 ud por persona +supl.
 2 uds por persona +supl.

Ostras de Bouzigues – Categoría 2
 Acompañadas de mantequilla, pan moreno, limón y vinagreta de escaluña

To add:

“Escanciador” station + *suppl.*

“Escanciador” station of cider, alcoholic beverage made from the fermented juice of apples

Oysters station

1 ut per person +suppl.
 2 uts per person +suppl.

Oysters from Bouzigues – Category 2
 Served with butter, brown bread, lemon and shallot vinaigrette

Pais Vasco & La Rioja

En frío – a escoger 2 opciones

Ensalada de espárragos y jamón

Menestra de verduras con bonito

Surtido de quesos del Norte: Cabrales, Idiazábal y Roncal

Pimientos del Piquillo rellenos de pescado y marisco

Pastel de Cabracho

Ensalada de setas y jamón de pato

Tortilla de patata y cebolla

Espárragos blancos con vinagreta

En caliente – a escoger 2 opciones

Pimientos de Piquillo asados (v)

Estofado de judías con verduras

Marmitako de atún

Dorada a la Donostiarra

Parrillada de verduras

A la vista

Chuletón de ternera

Basque & La Rioja Buffet

Cold - to choose 2 options

Asparagus and cured ham salad

Vegetables with tuna

Northern cheeses assortment: Cabrales, Idiazábal and Roncal

Piquillo red peppers stuffed with fish and seafood

Cabracho “fish” cake

Wild mushrooms and duck ham salad

Spanish omelette with potatoes and onion

White asparagus with mimosa vinaigrette

Warm - to choose 2 options

Roasted Piquillo red pepper

Beans stew with vegetables

Tuna marmitako (tuna, potato, onion, pepper and tomato stew)

Gilt-head bream loins Donostiarra style

Grilled vegetables

Showcooking

Beef t-bone

A añadir:

Buffet de Latas + supl.

Latas de:

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

Gilda

Cucuruchos con:

Patatas chips y cortezas

Vermut con sifón

Degustación de Vinos DO Rioja

Degustación de vinos tintos: + supl.

- 2 Vinos
- 3 Vinos
- 4 Vinos

To add:

Cans station + supl.

Cans:

Mussels, Cockles, Razor clams,
Octopus, Oily fish, Tuna belly and Olives
“Gilda” mini skewer

Cornets with:

Chips, barks...

Vermouth & siphon

Winetasting DO Rioja

Tasting of red wines: + supl.

- 2 wines
- 3 wines
- 4 wines

Andalucía

En frío – a escoger 2 opciones

Gazpacho con picatostes (v)

Salmorejo (v)

Ensalada de jardín (v)

Pipirrana (Ensalada de cebolla, tomate, pimiento verde y pepino) (v)

Selección de salazones

Bacalao, Atún en escabeche, Anchoas con aceite de oliva virgen, Ventresca de atún, Mejillones en escabeche, Cortezas, Patatas chips y Aceitunas rellenas

Selección de embutidos ibéricos

“Papas aliñadas” (patatas, huevos, pimiento y cebolla)

Ensaladilla rusa

En caliente – a escoger 2 opciones

Tortilla de camarones

Rabo de toro a la Jerezana

Cucurucho de chipirones

Guisantes con jamón

A la vista

Pescado variado en espeto a la malagueña

Andalusian Buffet

Cold - to choose 2 options

“Gazpacho” (tomato cold soup) with croutons

“Salmorejo”

Garden salad

“Pipirrana” (Salad with onion, tomato, green pepper and cucumber)

Salting assortment

Cod fish, Tuna in brine, Anchovies with virgin olive oil, Tuna belly, Mussels in brine, Burks, crisps and stuffed olives

Iberian cold meats assorted

“Papas aliñadas” seasoned potatoes (potatoes, eggs, pepper and onion)

Russian salad

Warm - to choose 2 options

Shrimp omelette

Beef tail stew in “Jerezana” style

Baby squid paper cone

Peas sautéed with cured ham

Showcooking

Selection of fish in “espeto” (skewer)
Malaga style





A añadir:

Buffet de Jamón ibérico + supl.

Servido con pan rústico, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
Precio por estación de jamón
1 buffet de jamón recomendado cada 200 personas

Degustación de huevos +supl.

Huevos de corral, de oca y de pato, revueltos o en tortilla
Acompañados de setas, butifarra y panceta

To add:

Iberian cured ham buffet + suppl.

Served with rustic bread, tomato and virgin olive oil
Price per ham station
1 ham station recommended every 200 clients

Eggs station +suppl.

Range eggs, goose eggs and duck eggs, scrambled eggs or omelette
Served with mushroom, sausage and bacon

Buffet de Postres

Catalunya & Valencia – a escoger 2 opciones

Crema catalana con carquiñolis
Mini músico
Bracito de crema
Queso La Garrotxa
“Mel i mató”

Galicia & Asturias – a escoger 2 opciones

Cañas de crema del apóstol
Tarta Santiago
Queso Arzúa y Tetilla Gallega
Filloas

País Vasco & La Rioja – a escoger 2 opciones

Cuajada casera
Pastel de queso
Arroz con leche
Buñuelos con anís

Andalucía – a escoger 2 opciones

Pestiños
Leche frita
Fruta fresca
Torrijas
Queso Alpujarra

Desserts buffet

Catalonia & Valencia – to choose 2 options

Catalan crème brulée with “carquiñolis”
“Musician” (desserts with dried nuts)
Catalan roll with whipped cream
Cheese from La Garrotxa
Mató fresh cheese with honey

Galicia & Asturias – to choose 2 options

Galician rolls with cream
Santiago almond cake
Arzúa cheese and “Tetilla gallega” cheese
“Filloas” (Galician crêpes)

Basque & La Rioja – to choose 2 options

Homemade curd
Cheesecake
Rice with milk
Fried dough ball with anis

Andalusian – to choose 2 options

“Pestiños” (honey-coated fritter)
Fried sweet milk
Fresh fruit
“Torrijas” (fried French toasts soaked in milk)
Alpujarra cheese



A añadir

Árbol de las manzanas + *supl.*

Manzanas en sorbete de diferentes sabores

Buffet de fresas + *supl.*

Fresones con chocolate
 Zuritos de Ensalada de fresas
 Cupcakes con fresas

Zumos Detox + *supl.*

Zumos de frutas y verduras naturales elaborados con productos de mercado

To add:

Apple tree + **suppl.**

Apples in sorbet to different flavors

Strawberry buffet + **suppl.**

Strawberries dipped in chocolate
 Mini strawberry salad
 Cupcakes with strawberries

Detox juices + **suppl.**

Assortment of fruit and vegetables juices directs from the market



Bodega Fairmont

Vino blanco Selección del Sommelier
 Vino tinto Selección del Sommelier
 Cava Selección del Sommelier
 Cerveza, refrescos y zumos
 Aguas Minerales
 Café, té e infusiones

Supl. Bodega Premium

VINO BLANCO:

Monólogo Verdejo DO Rueda	+supl.
Vol d'Ànima de Raimat DO Costers del Segre	+supl.
Leiras Albariño DO Rias Baixas	+supl.

VINO TINTO:

Viña Paceta crianza DO Rioja	+supl
Valdubón cosecha DO Ribera del Duero	+supl
Scala Dei Garnatxa DO Priorat	+supl

CAVA:

Non Plus Ultra Brut Nature	+supl
Agustí Torelló Mata Brut Reserva	+supl
Juvé y Camps Reserva de la familia	+supl

Fairmont Cellar

White wine Sommelier' selection
 Red wine Sommelier' selection
 Cava Sommelier' selection
 Beer, soft drinks and juices
 Mineral water
 Coffee, tea and herbal teas

Premium Cellar suppl.

WHITE WINE:

Monólogo Verdejo DO Rueda	+suppl
Vol d'Ànima de Raimat DO Costers del Segre	+suppl
Leiras Albariño DO Rias Baixas	+suppl

RED WINE:

Viña Paceta crianza DO Rioja	+suppl
Valdubón cosecha DO Ribera del Duero	+suppl
Scala Dei Garnatxa DO Priorat	+suppl

CAVA:

Non Plus Ultra Brut Nature	+suppl
Agustí Torelló Mata Brut Reserva	+suppl
Juvé y Camps Reserva de la familia	+suppl

Barra Libre

Whisky: Grant's - Four Roses - Ballantine's - Jameson

Ron: Havana Club 3 años - Havana Club 5 años - Cacique - Barceló Ron Dominicano Platinum

Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's

Vodka: Moskovskaya - Absolut - Stolichnaya

Baileys

Refrescos, zumos, cervezas

Aguas minerales

Open Bar

Whisky: Grant's - Four Roses - Ballantine's - Jameson

Rum: Havana Club 3 years - Havana Club 5 years - Cacique - Barceló Ron Dominicano Platinum

Gin: Bombay - Beefeater - Seagram's

Vodka: Moskovskaya - Absolut - Stolichnaya

Baileys

Soft drinks, juices, beers

Mineral water

Barra Libre Premium

Whisky: Chivas 12 años - Four Roses Small Batch - Glenlivet Founders reserve - Johnny Walker red label

Ron: Havana Club 7 años - Bacardi 8 años

Ginebra: Gin Monkey 47 - Beefeater 24 - Brookman's - Hendrick's

Vodka: Absolut Elyx - Belvedere - Ketel One

Baileys

Refrescos, zumos, cervezas

Aguas minerales

Open Bar Premium

Whisky: Chivas 12 years - Four Roses Small Batch - Glenlivet Founders reserve - Johnny Walker red label

Rum: Havana Club 7 years - Bacardi 8 years

Gin: Gin Monkey 47 - Beefeater 24 - Brookman's - Hendrick's

Vodka: Absolut Elyx - Belvedere - Ketel One

Baileys

Soft drinks, juices, beers

Mineral water

