



Nadal / 2009-2010

Nadal a l'Hotel Pullman Barcelona Skipper



Nadal a l'Hotel Pullman Barcelona Skipper

A l'Hotel Pullman Barcelona Skipper volem oferir-vos la nostra personal forma de celebrar Nadal.

En els dies més assenyalats, les nostres propostes de Brunch, combinen a la perfecció els ineludibles plats de la nostra tradició amb exquisits plats d'arreu del món.

Al Cap d'any, un gran sopar per a acabar el 2009 i una divertida revetlla per a iniciar amb energia i il·lusió un encara millor 2010.

Un escenari ideal per a celebrar-ho en família o entre amics.

Brunch

Dates: 25 i 26 de Desembre, 1 i 6 de Gener.

Horari: de 13:30h a 16:00h.

Nens de 0 a 3 anys gratuïts.

Joves de 4 a 12 anys 50% de descompte.

Sopar de Cap d'any

Data: 31 de Desembre a les 21.00h.

*Consulti les propostes especials per a nens de 4 a 12 anys.

Revetlla de Cap d'any

Data: 1 de gener a partir de les 00.30h.

Servei de Pàrking Gratuït

Reserves i consultes, Sr. Quim i Srta Silvia.

Telèfon: + 34 93 221 65 65

E-mail: H7341@accor.com



Brunch de Nadal i San Esteve

25 i 26 de Desembre de 2009



La sopa de l'escudella

Esqueixada de bacallà

Coca de recapte, arengada i farigola

Pa de fetge

Espàrrrecs verds bresats amb salsa romesco

Amanida de pop, patata confitada i pebre vermell de la Vera

Tomàquet raf amanit amb oli d'oliva arbequina i ventresca de tonyina

Salmó marinat, iogurt, llimona i anet

Milfulls de magret d'ànec, foie i pernil d'ànec

Amanida de llamàntol i papaia

Vieires a la gallega

Llagostins al vapor

Ostres amb aire de llimona

Boques

Caragolins i caragols de punxes

Pernil ibèric de gla

Llom ibèric

Xoriço ibèric de gla

Estació d'escamarlans saltats al moment amb allioli de codony

Presca ibèrica rostida amb patates plàtan confitades amb farigola

La carn d'olla i la seva verdura

Canelons Rossini

Cuixa de xai rostida amb fruita seca a la catalana

Suquet d'escòrpora

Terrina de patates, bacó i salsa de formatge

Fruita aromatitzada

Maduixes amb xocolata

Tronc de Nadal

Torró

Neules

Panettone

Pastisseria Pullman Barcelona Skipper

Aigües minerals, refrescos i cerveses

Vi blanc Palacio de Bornos DO Rueda

Vi negre Pétalos del Bierzo DO Bierzo

Cava Torelló Brut DO Cava

Vi dolç Par Naranja DO Condado de Huelva

Cap d'any a l'Hotel Pullman Barcelona Skipper

31 de Desembre de 2009



Aperitiu de benvinguda

Oblea d'arròs amb bacallà

Patata violeta, crème fraîche i caviar de beluga
Royal de foie amb llenties i boletus edulis
Llagostins amb pols d'ametlles i crema de romaní

Amanida de llamàntol, poma verda i tòfona d'hivern

Terrina de foie, magret, mango i pernil d'ànec

Turbot rostit amb calamarsos estofats i fideus de calamar

Filet de vedella de llet, cebetes glacejades amb porto i espàrrecs verds

Fruïtes vermelles en suspensió amb gelatina de menta i escuma de fruita de la passió

Pa de pessic de xocolata negra, cruixent de cafè i làmina de trufa muntada de xocolata amb llet

Raïm de la sort i cotilló

Vi blanc Quinta Apolonia DO Rueda
Vi negre Óscar Tobía DOQu La Rioja
Cava Torelló Rosé brut DO Cava
Vi dolç Carratell DO Montsant

Horari inici sopar: 21.00h

Horari fi revetlla: 4.00h

Preu per persona: 215€ IVA inclòs

Sopar per a nens de fins a 12 anys

Aperitiu de benvinguda

Xapata de pernil ibèric de gla
Patates xips allargades
Croquetes de pernil

Brou de pollastre casolà amb galets

Canelons d'au amb beixamel i formatge gratinat

Embolcalls de llenguado amb arròs basmati i salsa napolitana

Xocolata, vainilla i nata

Raïm de la sort i cotilló

Còctel sense alcohol
Refrescos

Horari inici sopar: 21.00h
Horari fi revella: 4.00h

Preu per persona: 110€ IVA inclòs

Revetlla

La festa amb DJ començarà a les 00.30 h i acabarà a les 4 h de la matinada

Els clàssics de sempre i els temes més actuals

Cotilló i ampolla de cava Torelló Rosé brut DO Cava

La revetlla i l'ampolla de cava estan incloses al sopar

Preu per persona: 40€ IVA inclòs

Brunch d'Any Nou i Reis

1 i 6 de Gener de 2009



Crema de marisc

Esqueixada de bacallà

Coca de recapte, arengada i farigola

Secallones de fuet

Espàrrecs blancs amb emulsió de pernil ibèric

Amanida de pop, patata confitada i pebre vermell de la Vera

Pebrots del Piquillo confitats farcits de ventresca de tonyina

Barqueta de salmó fumat, meló i crème fraîche

Milfulls de magret d'ànec, foie i pernil d'ànec

Amanida de llamàntol i papaia

Vieires a la gallega

Llagostins al vapor

Ostres amb aire de llimona

Boques

Pernil ibèric de gla

Estació de cloïsses a la marinera

Estació d'entrecot amb patates confitades amb farigola

Macarrons amb salsitxes d'au, salsa de tomàquet i beixamel gratinada

Risotto de carbassa rostida amb llagostins

Rap a la llauna amb mongetes de Santa Pau

Vedella farcida a la catalana

Terrina de verdures i formatge

Fruita aromatitzada

Maduixes amb xocolata

Tortell de Reis

Torró

Neules

Panettone

Pastisseria Pullman Barcelona Skipper

Aigües minerals, refrescos i cerveses

Vi blanc El Perfum de Vi Blanc DO Penedès

Vi negre Rayos Uva DOQu La Rioja

Cava Torelló Brut DO Cava

Vi dolç Par Naranja DO Condado de Huelva

Nadal

Sento el fred de la nit
i la simbomba fosca
Així el grup d'homes joves que ara passa cantant.

Sento el carro dels apís
que l'empedrat recalza
I els altres qui l'avencen tots d'adreça al mercat.

Els de casa a la cuina
prop del braser que crema
amb el gas tot encès han enllestit el gall.

Ara esguardo la lluna que m'apar lluna plena
i els recullen les plomes
i ja enyoren demà.

Demà posats a taula oblidarem les penes
-i de l'alegria en farem viure-
Jesús ja serà nat
Ens mirarà un moment a l'hora de les postres
i just després arrencarà a somriure.

JOAN SALVAT-PAPASSEIT

pullman
HOTELS AND RESORTS

PULLMAN BARCELONA SKIPPER

H7341@accor.com

Av. del Litoral, 10

Barcelona 08005 - Spain

T. +34 93 221 65 65 - F. +34 93 221 36 00

www.pullmanhotels.com - www.accorhotels.com

www.pullman-barcelona-skipper.com