

NAVIDAD 2022/2023

# ESTA NAVIDAD, VIVE UNA EXPERIENCIA DE ENSUEÑO

CELEBRA ESTAS NAVIDADES  
EN HOTEL SOFIA BARCELONA

S O F I A  
BARCELONA

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT

# IMPAR

## BRUNCH MENÚ

---

25 DE DICIEMBRE AL MEDIODÍA

### **HORA DEL VERMUT: CONSERVAS, AHUMADOS Y ENCURTIDOS**

Espinaler: Berberechos, mejillones, aceitunas y patatas chips

Guildas, alcaparrones, piparras

Ahumados: Salmón, bacalao y caballa

### **PRODUCTO EN SU PUREZA**

Ostra delta del Ebro, nécoras, gamba salada,

cañailas, langostinos, mejillones y bocas

Pulpo con romesco e hinojo marino

Ceviche de pescado de temporada con aguacate y mango a la parrilla

### **SURTIDO DE FRÍOS**

Selección de hojas frescas

Ensaladilla rusa "Sofia"

Guacamole y crujiente de maíz

Babaganoush con Papadum

Ensalada de tomate con ventresca de atún

Tartar de remolacha vegana con smetana

### **SURTIDO DE IBÉRICOS**

Paletilla ibérica, chorizo ibérico, lomo ibérico, longaniza y sobrasada

### **QUESOS, FOIE Y TERRINAS**

Quesos: Payoyo, Stilton, Comté y queso manchego

Foie mi-cuit, compota de manzana y pimienta

Terrina de paté de campaña con chutney de orejones y jengibre

### **SELECCIÓN DE PANES**

Coca de cristal, pan de doble fermentación, focaccia y brioches

### **“LIVE COOKING”**

Huevos Benedictine con salmón ahumado  
Pizza cremosa trufada, queso ahumado,  
portobello y cebolla caramelizada  
Presa Ibérica al horno Jospet

### **CLÁSICOS NAVIDEÑOS**

“Escudella” navideña  
Canelones tradicionales con bechamel trufada

### **BUFÉ DE CALIENTES**

Confit de Pato a la catalana  
Fricandó de ternera múrgulas, castañas y charlota baby  
Dorada a la sal con vinagreta de trufa  
Suquet de rape “Cim y tomba” estilo “Tossa de Mar”  
Arroz de ceps vegana, alcachofas y cremoso de azafrán  
Gratín de patata y boniato con queso Idiazábal

### **MOMENTOS DULCES DE ORIOL**

“Stollen” alemán  
Tronco de Navidad  
“Panettone”  
Trufas de chocolate  
Galletas navideñas  
Vasito de vainilla y fruta de la pasión  
Vasito de mousse de Vainilla y crujiente de Avellanas  
Turrone y neulas

### **BODEGA**

Selección de vinos y cava Impar  
Aguas minerales  
Cervezas  
Refrescos  
Café y té

### **89€ POR PERSONA**

IVA INCLUIDO

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal