

Menús de Nadal 2026

Menús de Navidad 2026

Bon Nadal i Felic Any Nou Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo

Que aquest Nadal cada plat sigui una festa i cada brindis un record especial. Tot l'equip del Gran Hotel Havana us desitja felicitat i moments memorables al 2027!

Que esta Navidad cada plato sea una fiesta y cada brindis un recuerdo especial. Todo el equipo del Gran Hotel Havana os desea felicidad y momentos memorables en 2027.



Menú Nit Nadal | Menú Nochebuena

Aperitiu | Aperitivo

Gilda d'anxoves del Cantàbric

Gilda de anchoas del Cantábrico

Entrant | Entrante

Flor de carxofa amb encenalls de pernil ibèric i rovell curat

Flor de alcachofa con virutas de jamón ibérico y yema curada

Peix | Pescado

Bacallà confitat amb trinxat de col d'hivern i la seva salsa a la llauna

Bacalao confitado con trinxat de col de invierno y su salsa a la llauna

Carn | Carne

Melós de xai amb cremós de nyàmera i suc de rostit

Meloso de cordero con cremoso de tupinambo y jugo de asado

Postre

Pinya caramel·litzada amb escuma de iogurt i xocolata blanca

Piña caramelizada con espuma de yogur y chocolate blanco

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrone y neulas

Bodega

80€ preu per persona | precio por persona

Menú Nadal | Menú Navidad

Aperitiu | Aperitivo

Cullerada de mousse de formatge de cabra amb pernil d'ànec i polsim de festuc

Cucharada de mousse de queso de cabra con jamón de pato y polvo de pistacho

Entrant | Entrante

Escudella amb galets i carn d'olla

Escudella con galets y carn d'olla

Peix | Pescado

Turbot al pil-pil d'espàrrecs i les seves puntes

Rodaballo al pil-pil de espárragos y sus puntas

Carn | Carne

Pollastre farcit de llagostins amb salsa d'ametlles i moniato al forn

Pollo relleno de langostinos con salsa de almendras y boniato al horno

Postre

Recuit de drap i amb mel del taronger

Recuit de drap con miel de azahar

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrone y neulas

Bodega

85€ preu per persona | precio por persona



Menú Infantil Nadal | Menú Infantil Navidad

Aperitiu | Aperitivo

Croquetes de pernil

Croquetas de jamón

Menú Degustació | Menú Degustación

Escudella amb galets i carn d'olla

Escudella con galets y carne de olla

Cuixa de pollastre rostida acompanyada de patates fregides casolanes

Muslo de pollo asado acompañado de patatas fritas caseras

Postre

Copa de gelat de vainilla i xocolata amb galleta Lotus

Copa de helado de vainilla y chocolate con galleta Lotus

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Aigua, Refrescos

Agua, Refrescos

25€ preu per persona | precio por persona



Menú Sant Esteve | Menú San Esteban

Aperitiu | Aperitivo

Coca amb mousse de piquillo, feta i anacards i el seu seitó marinat

Coca con mousse de piquillo, feta y anacardos y su boquerón marinado

Entrant | Entrante

Caneló de Sant Esteve

Canelón de San Esteban

Peix | Pescado

Rap amb el suquet dels pescadors

Rape con el suquet de los pescadores

Carn | Carne

Fricandó de melós de vedella amb xiitakes confitats

Fricandó de meloso de ternera con shiitakes confitados

Postre

Cremós de fruit de la passió i escuma de coco

Cremoso de fruta de la pasión y espuma de coco

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrónes y neulas

Bodega

70€ preu per persona | precio por persona

Menú Infantil Sant Esteve

Menú Infantil San Esteban

Aperitiu | Aperitivo

Croquetes de pernil
Croquetas de jamón

Menú Degustació | Menú Degustación

Caneló de Sant Esteve
Canelón de San Esteban

Cuixa de pollastre rostida acompanyada de patates fregides casolanes
Muslo de pollo asado acompañado de patatas fritas caseras

Postre

Copa de gelat de vainilla i xocolata amb galeta Lotus
Copa de helado de vainilla y chocolate con galleta Lotus

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules
Surtido de turrónes y neulas

Bodega

Aigua, Refrescos
Agua, Refrescos

25€ preu per persona | precio por persona



Menú Cap d'Any | Menú Noche Vieja

Aperitiu | Aperitivo

Esferificació d'oliva

Esferificación de oliva

Foie de mar sobre brioix a la planxa i confitura de tomàquet i farigola

Foie de mar sobre brioche a la plancha y confitura de tomate y tomillo

Entrant | Entrante

Salpicó de gambot i papada ibèrica

Salpicón de langostino y papada ibérica

Peix | Pescado

Llobarro salvatge, chutney de tomàquet i albergínia escalivada

Lubina salvaje, chutney de tomate y berenjena escalivada

Carn | Carne

Filet de vedella amb escalunya confitada i salsa perigordina

Solomillo de ternera con chalota confitada y salsa perigordina

Postre

Tiramisú amb crumble de Lotus

Tiramisú con crumble de Lotus

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrónes y neulas

Bodega

105€ preu per persona | precio por persona

Menú Reis | Menú Reyes

Aperitiu | Aperitivo

Broqueta de cansalada al pebre negre

Brocheta de panceta a la pimienta negra

Entrant | Entrante

Stracciatella de burrata amb tomàquet cirera i alfàbrega

Stracciatella de burrata con tomate cherry y albahaca

Peix | Pescado

Lluç al forn amb ratatouille

Merluza al horno con ratatouille

Carn | Carne

Contracuixa de pollastre rostit amb pinya i prunes

Contramuslo de pollo asado con piña y ciruelas

Postre

Tortell de Reis

Roscón de reyes

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrónes y neulas

Bodega

50€ preu per persona | precio por persona



Menú Infantil Nadal | Menú Infantil Navidad

24 i 31 de desembre | 24 y 31 de diciembre
6 de gener | 6 de enero

Aperitiu | Aperitivo

Croquetes de pernil

Croquetas de jamón

Menú Degustació | Menú Degustación

Rigatoni amb salsa bolonyesa

Rigatoni con salsa boloñesa

Cuixa de pollastre rostida acompanyada de patates fregides casolanes

Muslo de pollo asado acompañado de patatas fritas caseras

Postre

Copa de gelat de vainilla i xocolata amb galeta Lotus

Copa de helado de vainilla y chocolate con galleta Lotus

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrónes y neulas

Bodega

Aigua, Refrescos

Agua, Refrescos

25€ preu per persona | precio por persona



Menú Vegà Nadal

Menú Vegano Navidades

Aperitiu | Aperitivo

Esferificació d'oliva amb tomàquet confitat i croutons de pa torrat

Esferificación de oliva con tomate confitado y croutons de pan tostado

Entrant | Entrante

Milfulls amb albergínia a la flama, olives kalamata i tomàquet cirera confitat

Milhojas de berenjena a la llama, aceitunas kalamata y tomate cherry confitado

Principal

Col i patata amb xiitakes confitats i oli de tòfona

Col y patata con shiitakes confitados y aceite de trufa

Segon | Segundo

Seitan amb salsa de prunes i pinyons sobre un llit de moniato

Seitán con salsa de ciruelas y piñones sobre una base de boniato

Postre

Pinya caramel·litzada al rom amb escuma de coco

Piña caramelizada al ron con espuma de coco

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules

Surtido de turrone y neulas

Bodega

50€ preu per persona | precio por persona





Informació i reserves | Información y reservas

grupos@granhotelhavana.com

T. +34 933 417 000

www.granhotelhavana.com