

R



Celebra
con un toque sorprendente

TEMPORADA FESTIVA 2025

RENAISSANCE®
BARCELONA HOTEL



Menú # 1

SABORES DE LA TEMPORADA

DESCUBRE LA ALEGRÍA DE CELEBRAR JUNTOS CON UNA EXPERIENCIA FESTIVA
DONDE TRADICIÓN Y CREATIVIDAD SE ENCUENTRAN CON LOS SABORES DE LA TEMPORADA.

PRECIO: €46 POR PERSONA

Entrante

(A elegir)

Canelón de gambas
con bechamel anisada y
queso parmesano rallado

Ensalada de aguacate,
queso pecorino trufado
y aliño de lima

Postre

Coulant de chocolate con
mousse de maracuyá

Surtido de turrones

Princial

(A elegir)

Salmón al horno en ponzu
con hortalizas baby

Rollo de pollo en su jugo con
salsa de ciruelas y piñones

Bodega

Vino tinto Marqués de Arienzo
D.O. Rioja | Tempranillo

Vino blanco Viña Calera
D.O. Rueda | Verdejo

Cava Roger de Flor Brut Nature
D.O. Cava

Cerveza, agua mineral,
refrescos, café y té

Reservas: rhi.bcndm.sales@marriott.com

Sala privada incluida en el precio, sujeto a disponibilidad.

En caso de alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo al efectuar su reserva.

Número mínimo de 10 comensales.

IVA incluido

Menú # 2

CELEBRAR CON ESENCIA

UN MENÚ FESTIVO REFINADO DONDE CADA DETALLE TE INVITA A SABOREAR
LA ALEGRÍA DE REUNIRSE, CON SABORES DISEÑADOS PARA INSPIRAR.

PRECIO €55 POR PERSONA

Entrante

(A elegir)

Ensalada Templada de pastela de pollo con aliño de lima kaffir y maíz crujiente

Ravioli de setas en salsa de shiitake con guisante lágrima

Postre

Crujiente de manzana asada al horno

Surtido de turrone

Principal

(A elegir)

Bacalao del Atlántico al horno con salsa romesco, gotas de apio y polvo de avellana tostada

Jarrete de cordero en su jugo con puré de patata y romero

Bodega

Vino tinto Marqués de Arienzo D.O. Rioja | Tempranillo

Vino blanco Viña Calera D.O. Rueda | Verdejo

Cava Roger de Flor Brut Nature D.O. Cava

Cerveza, agua mineral, refrescos, café y té

Reservas: rhi.bcndm.sales@marriott.com

Sala privada incluida en el precio, sujeto a disponibilidad.

En caso de alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo al efectuar su reserva.

Número mínimo de 10 comensales.

IVA incluido





Menú # 3

EL SABOR DE LA TEMPORADA

UNA PROPUESTA CULINARIA FESTIVA, DONDE SABORES INTENSOS Y DETALLES CUIDADOS CONVIERTEN CADA REUNIÓN EN UN MOMENTO INOLVIDABLE.

PRECIO €65 POR PERSONA

Entrante

(A elegir)

Micuit de foie aromatizado con coñac y acompañado de salsa de naranja amarga y salsa de chocolate blanco

Arroz con bogavante y alioli

Postre

Festival del cacao (chocolate en texturas)

Surtido de turrones

Principal

(A elegir)

Medallón de rape a la plancha con espárragos verdes, crema de gambas anisadas y caviar de AOVE

Solomillo de ternera de 200 gr con jugo de carne, zanahoria y patatas baby al horno

Bodega

Vino tinto Marqués de Arienzo D.O. Rioja | Tempranillo

Vino blanco Viña Calera D.O. Rueda | Verdejo

Cava Roger de Flor Brut Nature D.O. Cava

Cerveza, agua mineral, refrescos, café y té

Reservas: rhi.bcndm.sales@marriott.com

Sala privada incluida en el precio, sujeto a disponibilidad.

En caso de alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo al efectuar su reserva.

Número mínimo de 10 comensales.

IVA incluido

Menú # 4

SABOR A ALEGRÍA EN CADA BOCADO

SABORES FESTIVOS QUE CELEBRAN
EL ARTE DE COMPARTIR Y DISFRUTAR JUNTOS

PRECIO €55 POR PERSONA

Pica- pica

(Para compartir)

Pan de coca con tomate
Olivas marinadas
Croquetas de rustido
Pan bao con gambas y aguacate
Jamón ibérico

Postre

Coulant de chocolate negro
Surtido de turrone

Principal

(A elegir)

Lubina al horno con salsa
holandesa, salicornia
y uvas curadas
Carrillera de ternera en cocción
lenta en su jugo con puré de
patatas al aroma de trufa blanca

Bodega

Vino tinto Marqués de Arienzo
D.O. Rioja | Tempranillo

Vino blanco Viña Calera
D.O. Rueda | Verdejo

Cava Roger de Flor Brut Nature
D.O. Cava

Cerveza, agua mineral,
refrescos, café y té

Reservas: rhi.bcndm.sales@marriott.com

Sala privada incluida en el precio, sujeto a disponibilidad.

En caso de alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo al efectuar su reserva.

Número mínimo de 10 comensales.

IVA incluido



Menú # 5

MESA ESPECIAL DE TEMPORADA

UNA EXPERIENCIA PARA DISFRUTAR EN COMPAÑÍA,
BUENOS PLATOS, GRANDES SABORES Y MOMENTOS QUE UNEN

PRECIO €65 POR PERSONA

Pica- pica

(Para compartir)

Pan de coca con tomate
Olivas marinadas
Tabla de quesos locales
Empanada de carne
Bocados de tartar de salmón
marinado en cítricos con alioli
de eneldo

Jamón ibérico

Postre

Festival del cacao
(chocolate en texturas)

Surtido de turrone

Principal

(A elegir)

Medallón de rape a la plancha
con espárragos verdes, crema
de gambas anisadas y caviar
de AOVE

Solomillo de ternera de 200 gr
con jugo de carne, zanahoria
y patatas baby al horno

Bodega

Vino tinto Marqués de Arienzo
D.O. Rioja | Tempranillo

Vino blanco Viña Calera
D.O. Rueda | Verdejo

Cava Roger de Flor Brut Nature
D.O. Cava

Cerveza, agua mineral,
refrescos, café y té

Reservas: rhi.bcndm.sales@marriott.com

Sala privada incluida en el precio, sujeto a disponibilidad.

En caso de alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo al efectuar su reserva.

Número mínimo de 10 comensales.

IVA incluido



MEJORA TU CELEBRACIÓN

HAZ QUE TU REUNIÓN FESTIVA SEA REALMENTE TUYA
CON DETALLES PENSADOS PARA ELEVAR CADA MOMENTO.
DESCUBRE UNA SELECCIÓN DE EXTRAS QUE APORTAN AÚN MÁS ESTILO
Y SABOR A TU CELEBRACIÓN.

Brinda y saborea

Copa de cava en Goja Rooftop	€10	Cóctel de bienvenida en Goja (30 mins)	€16
Copa de vino caliente en Goja Rooftop	€12	Alquiler de Foyer	€15
Cóctel de autor	€15	Estación de jamón	€20
Barra libre (2 horas)	Desde €30	Estación de chocolates o dulces	€15
Suplemento Bodega Gold	€4	Tour de luces de navidad (30 mins)	€10
Suplemento Bodega Platinum	€11	DJ (3 horas)	Desde €200

Eleva tus bocados

Mejora tu menú de pica-pica

Tartaleta de mousse de queso y membrillo	€3	Cracker de sardina y mantequilla ahumada	€5
Crema de castañas ahumadas	€3	Tartaleta de foie con salsa de naranja amarga	€5
Bretzel de aguacate y pollo	€3	Brocheta de langostino con salsa de ostras	€5
Croqueta de ceps	€3	Smash Burger de ternera con queso de cabra y manzana caramelizada	€5

Reservas: rhi.bcndm.sales@marriott.com

Todos los precios son por persona e incluyen IVA.

Los maridajes de vino Gold Cellar y Platinum son suplementos adicionales aplicados al menú seleccionado.
El cóctel de bienvenida (vino, cava o cerveza) se sirve 30 minutos antes de la comida.

LA TEMPORADA FESTIVA

EDICIÓN 2025

R
RENAISSANCE®
BARCELONA HOTEL

RESERVAS: RHI.BCNDM.SALES@MARRIOTT.COM

C. PAU CLARIS 122 - 08009 - BARCELONA

T: 932 723 810

WWW.RENAISSANCEBARCELONAHOTEL.COM