



R

MOMENTOS QUE IMPORTAN SER

Celebrados

CON ESTILO

LA ÉPOCA FESTIVA 2025

RENAISSANCE®
BARCELONA HOTEL



MOMENTOS QUE IMPORTAN SER

Celebrados

CON ESTILO



Esta temporada festiva, sumérgete en un mundo de celebración en el corazón de Barcelona. En Renaissance Barcelona Hotel, cada detalle está cuidadosamente diseñado para sorprender y deleitar: desde nuestros menús navideños seleccionados hasta el ambiente cálido y refinado que envuelve cada encuentro.

Ya sea Navidad, San Esteban o Nochevieja, te invitamos a saborear momentos llenos de sabor, conexión y estilo, creados para hacerte sentir como en casa y, al mismo tiempo, en un lugar completamente nuevo.



Reservas: rhi.info@renhotels.com

Ten en cuenta que su reserva quedará confirmada únicamente tras recibir el pago completo.

Las cancelaciones podrán realizarse sin cargo hasta el 18 de diciembre.

A partir del 19 de diciembre no se aceptarán cancelaciones.

Todos los pagos anticipados son no reembolsables.

Los precios incluyen IVA.



UNA CELEBRACIÓN DE SABOR Y ESTILO

CELEBRA LA TEMPORADA RODEADO DE CALIDEZ Y ELEGANCIA. NUESTROS MENÚS, PENSADOS PARA ESTOS MOMENTOS TAN ESPECIALES, TE INVITAN A REUNIRTE, COMPARTIR CONEXIONES SIGNIFICATIVAS Y DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA FESTIVA LLENA DE SABOR Y ENCANTO SOFISTICADO.

Entrante

Escudella de Nadal
con galets y pelotas de carne.

Menú vegetariano

Ensalada templada de pera y
castañas con AOVE de carbón

Menú infantil

Croquetas de jamón ibérico

Empanada de carne

Postre

Tronco de Navidad

Surtido de turrone

Precios (IVA incluido):

€64 por persona - bodega incluidas
€46 por persona - sin bodega

Menú vegetariano

€60 por persona - bodega incluidas
€42 por persona - sin bodega

Menú infantil

€28 por niño

Principal

(a escoger)

Pollo de corral asado en su jugo con
ciruelas y piñones

Medallones de rape con beurre blanc y
ceps confitados en miso rojo

Menú vegetariano

Pastela de setas y boniato

Menú infantil (a escoger)

Pasta penne con salsa boloñesa

Pollo asado con hierbas y patatas fritas

Bodega

Vino tinto El Pispal | D.O. Montsant
Garnatxa

Vino blanco L'Encis | D.O. Empordà
Sauvignon blanc Garnatxa Blanca

Cava Roger de Flor | D.O. Cava
Macabeo, Xarel·lo. Parellada

Cerveza, agua mineral, refrescos,
café y té

Menú infantil

Agua mineral, refrescos

Reservas: rhi.info@renhotels.com

La reserva no quedará confirmada hasta que se haya recibido la totalidad del pago.

Las reservas se pueden cancelar sin cargo hasta el 18 de diciembre.

A partir del 19 de diciembre no será posible cancelar las reservas.

La ocupación de la sala está limitada a un máximo de tres horas, sujeta a disponibilidad.

Los pagos por adelantado no se reembolsarán.

IVA incluido.

SAN ESTEBAN CON SABOR ESPECIAL

EN SANT ESTEVE, RENDIMOS HOMENAJE A LA TRADICIÓN CON UN MENÚ QUE SORPRENDE.
PLATOS QUE DESPIERTAN RECUERDOS Y CREAN NUEVAS MEMORIAS, PERFECTOS PARA
COMPARTIR EN BUENA COMPAÑÍA.

Entrante

Canelones de carne asada con
bechamel aromatizada con manzanilla

Menú vegetariano

Canelones de calabacín
y lenteja roja con bechamel de azafrán

Menú infantil

Croquetas de jamón ibérico

Empanada de carne

Postre

Crujiente de manzana asada
con helado de leche merengada

Surtido de turrónes

Menú infantil

Tronco de Navidad

Precios *(IVA incluido):*

€64 por persona - bodega incluidas
€46 por persona - sin bodega

Menú vegetariano

€60 por persona - bodega incluidas
€42 por persona - sin bodega

Menú infantil

€28 por niño

Principal

(a escoger)

Bacalao encebollado con salsa de tomate
y ajo negro

Paletilla de cordero confitada con
escarola en aliño de granada

Menú vegetariano

Coca de masa madre con baba ganoush
y humus

Menú infantil (a escoger)

Pasta penne con salsa boloñesa

Pollo asado con hierbas y patatas fritas

Bodega

Vino tinto El Pispal | D.O. Montsant
Garnatxa

Vino blanco L'Encis | D.O. Empordà
Sauvignon blanc Garnatxa Blanca

Cava Roger de Flor | D.O. Cava
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Cerveza, agua mineral, refrescos,
café y té

Menú infantil

Agua mineral, refrescos

Reservas: rhi.info@renhotels.com

La reserva no quedará confirmada hasta que se haya recibido la totalidad del pago.
Las reservas se pueden cancelar sin cargo hasta el 18 de diciembre.
A partir del 19 de diciembre no será posible cancelar las reservas.
La ocupación de la sala está limitada a un máximo de tres horas, sujeta a disponibilidad.
Los pagos por adelantado no se reembolsarán.
IVA incluido.



UN BRINDIS POR EL AÑO NUEVO

RECIBE EL NUEVO AÑO RODEADO DE SABOR, ESTILO Y CELEBRACIÓN.
NUESTRO MENÚ DE NOCHEVIEJA ESTÁ DISEÑADO PARA DELEITAR TUS SENTIDOS Y MARCAR
EL COMIENZO PERFECTO DE UN AÑO LLENO DE NUEVAS POSIBILIDADES.

Entrante

Ensalada templada de pavo, mozzarella
y aliño de arándanos rojos

Tartaleta de vainilla con gambón en salsa
de ostras y su coral

Principal

Roll de calamares en su salsa con
mandala de estragón

Magret de pato con tortelloni de
cúrcuma y chutney de mango

Postre

Avellana + Chocolate

Surtido de turrone

Bodega

Vino tinto El Pispal| D.O. Montsant
Garnatxa

Vino blanco Castell de Raimat, D.O.
Costers del Segre | Chardonnay

Vino Rosado Vol d'Anima D.O. Costers
del Segre | Chardonnay, Pinot Noir

Cava Ars Collecta, D.O. Cava | Chardonnay,
Xarel·lo, Parellada

Cerveza, agua mineral, refrescos,
café y té

*Incluye cotillón
y las tradicionales uvas de medianoche.*

Opciones de menú vegetariano e infantil
disponibles bajo petición.

Precios (IVA incluidos):

€190 por persona - sin bodega
€230 por persona - con bodega
y barra libre

Reservas: rhi.info@renhotels.com

La reserva no quedará confirmada hasta que se
haya recibido la totalidad del pago.
Las reservas se pueden cancelar sin cargo hasta
el 18 de diciembre. A partir del 19 de diciembre
no será posible cancelar las reservas.
Los pagos por adelantado no se reembolsarán.
IVA incluido





R
RENAISSANCE®
BARCELONA HOTEL

RESERVAS: RHI.INFO@RENHOTELS.COM

C. PAU CLARIS 122 - 08009 - BARCELONA

T: 932 7 23 810

WWW.RENAISSANCEBARCELONAHOTEL.COM