

R

REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC



R

MENÚ HACIA 2027 DESDE SANTS

Te invitamos a descubrir Reversible, un espacio renovado que celebra la creatividad y donde el arte y la gastronomía se fusionan.

Aprovecha nuestra ubicación única para crear una experiencia inolvidable con su arquitectura modernista y sus fuentes luminosas.

Descubre platos elaborados con ingredientes de proximidad y técnicas innovadoras, desde sus raíces hasta la vanguardia gastronómica del 2027.





MENÚ HACIA 2027 DESDE SANTS

APERITIVOS REVERSIBLE

Steak tartar de ternera madurada con gilda de anchoa y boquerón
Coca crujiente de *calçots* confitados, romesco y caballa ahumada
Tartaleta de pimiento escalivado, ventresca de atún Balfegó y caviar
Crujiente de patata de Olot relleno de fricandó de ternera
y mayonesa de trufa negra

ENTRANTES

Canelón de pularda rustida con colmenillas, jugo de asado y trufa negra
Vieiras en escabeche de mandarina, crema de apionabo y avellana tostada de Reus

PESCADO

Suprema de lubina con *suquet* de gamba roja
y emulsión de espinacas a la catalana

CARNE

Meloso de cordero al vino del Priorat,
patata del bufet, cebolla de Figueres y *foie* rallado

POSTRE

Mousse de miso y amaretto con corazón de *praliné* de avellana
y manzana caramelizada con *pumpkin* spices

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza,
bodega selección,
café, infusiones

Incluye bolsa de cotillón, uva de la suerte y mini botella de cava

R

MENÚ INFANTIL

DE 4 A 12 AÑOS

PRIMEROS A ELEGIR:

Croquetas caseras de jamón ibérico
Pasta fresca con salsa boloñesa y parmesano
Canelones tradicionales de pollo del Prat gratinados con bechamel
Sopa de Escudella catalana con mini galets

SEGUNDOS A ELEGIR:

Hamburguesa de pollo de corral
con queso, pan brioche y patatas fritas
Suprema de lubina a la parrilla
con verduritas salteadas y cremoso de patata
Solomillo de ternera a la parrilla con patatas al horno
Tiras crujientes de contramuslo de pollo de corral con patatas fritas

POSTRES A ELEGIR:

Tarta de queso cremosa
Couland de chocolate con helado de vainila
Brocheta de fruta variada con chocolate caliente
Flan de huevo casero

Incluye agua y pan



CONDICIONS DE RESERVA

- Aforo limitado, máximo 74 comensales. Al alcanzar el aforo máximo permitido, las reservas quedarán automáticamente cerradas.
- Las reservas deberán efectuarse antes de las 19:00h del día 30 de diciembre.
- Solo se elaborará este menú y bajo reserva, quedando cerrados todos los servicios de restauración habituales.
- En el momento de la reserva, deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.
- El 70% restante se abonará 5 días antes de la prestación del servicio.
- Cualquier anulación efectuada en los 5 días anteriores al evento tendrán una penalización del 100%.
- La recepción de los comensales comenzará a las 19:30h, hasta las 20:30h.
- La cena empezará a las 20:30h para todos los comensales.
- La bolsa de cotillón es para llevar. En el hotel no se realizará ningún tipo de fiesta una vez finalizada la cena. Las campanadas tendrán lugar en la fuente de colores y música de Montjuic, a 100 metros del hotel, donde se concentra la entrada de año más bonita de Barcelona.
- Todos los servicios de restauración cerrarán a las 23:30h para poder empezar el año en el espectáculo organizado en las fuentes de Montjuic.



R

REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC



R

TOWARDS 2027 FROM SANTS MENU

We invite you to discover Reversible, a renovated space that celebrates creativity and where art and gastronomy come together.

Take advantage of our unique location to create an unforgettable experience with its modernist architecture and luminous fountains.

Discover dishes made with local ingredients and innovative techniques, from its roots to contemporary gastronomy.



R

TOWARDS 2027 FROM SANTS MENU

STARTERS TO SHARE

Tartlet of roasted piquillo-style pepper,
Balfegó bluefin tuna belly and caviar
Crispy Olot potato filled with veal *fricandó*
and black truffle mayonnaise
Aged beef steak tartare with *gilda* of anchovy and *boquerón*
Crispy coca of confit *calçots*, *romesco* and smoked mackerel

STARTERS

Scallops in mandarin escabeche,
celeriac cream and toasted hazelnuts from Reus
Roast pularde cannelloni, morels, roasting jus and black truffle

FISH

Sea bass supreme, red prawn *suquet*
and Catalan-style spinach emulsion

MEAT

Melt-in-your-mouth lamb braised in Priorat wine,
del bufet potato, Figueres onion and grated foie gras

DESSERT

Miso and amaretto mousse, hazelnut praline heart and caramelized
apple with pumpkin spices

DRINKS

Water, soft drinks, beer,
wine cellar selection,
coffee, herbal teas

*Includes party bag, lucky grapes and mini bottle of cava

R

KIDS MENU

FROM 4 TO 12 Y/O

FIRST COURSES TO CHOOSE FROM:

Homemade Iberian Ham Croquettes
Fresh Pasta with Bolognese sauce and Parmesan
Traditional Prat Chicken Cannelloni gratinated with béchamel
Catalan Escudella Soup with mini galets

SECOND COURSES TO CHOOSE FROM:

Free-Range Chicken Burger
with cheese, brioche bun and French fries
Grilled Sea Bass Supreme
with sautéed seasonal vegetables and creamy potato purée
Grilled Beef Tenderloin with oven-roasted potatoes
Crispy Free-Range Chicken Thigh Strips with French fries

DESSERTS TO CHOOSE FROM:

Creamy Cheesecake
Chocolate Coulant with vanilla ice cream
Fresh Fruit Skewer with warm chocolate sauce
Homemade Crème Caramel

Includes water and bread



RESERVATION CONDITIONS

- Limited capacity, maximum 74 guests. Upon reaching the maximum capacity allowed, reservations will be automatically closed.
- Reservations must be made before 7:00 p.m. on December 30.
- We will only serve this menu. Advance reservation is required. All usual restaurant services will be closed.
- At the time of booking, 30% of the event amount must be paid as a deposit.
- The remaining 70% will be paid 5 days before the service is provided.
- Any cancellation made within 5 days prior to the event will have a 100% penalty.
- The reception of diners will begin at 7:30 p.m. until 8:30 p.m.
- Dinner will start at 8:30 p.m. for all diners.
- A New Year's Eve party bag is included to take away. No type of party will be held at the hotel once dinner is over. The chimes will take place in the fountain of colors and music of Montjuic, 100 meters from the hotel, where the most beautiful New Year's Eve in Barcelona is concentrated.
- All restaurant services will close at 11:30 p.m. to start the year with the show organized at the Montjuic fountains.

