



2024 / 2025

FIESTAS NAVIDEÑAS

FESTIVE SEASON



INTERCONTINENTAL.
BARCELONA



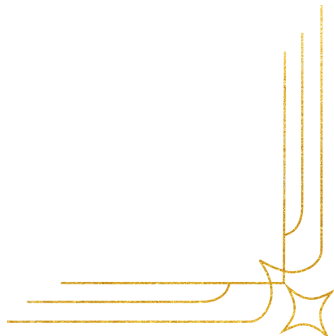


REDESCUBRE LA NAVIDAD

¡Bienvenido a una Navidad mágica en el InterContinental Barcelona! Celebra con nosotros en Montjuïc y disfruta de actividades encantadoras y menús exquisitos. Te invitamos a vivir momentos de alegría y conexión en un ambiente cálido y festivo. ¡Únete a nosotros y haz de esta temporada una experiencia inolvidable!

REDISCOVER CHRISTMAS

Welcome to a magical Christmas at InterContinental Barcelona! Celebrate with us in Montjuïc and enjoy enchanting activities and exquisite menus. Join us for joyful moments and warm, festive gatherings, and make this season truly unforgettable!



14 hasta
to 31

RITUAL SOLSTICIO DE INVIERNO *WINTER SOLSTICE RITUAL*

SPA InterContinental
12 pm - 6.30 pm
250 EUR

El 21 de diciembre marca el día más corto del año, y para ayudarte a abrazar la temporada, el SPA InterContinental ofrece el 'Ritual Solsticio de Invierno' para combatir el frío. En un ambiente de paz, con aromas relajantes y sonidos de cuencos tibetanos, se utilizan pindas calientes y aceite esencial para equilibrar los doshas ayurvédicos. El tratamiento finaliza con una gota de aceite en el tercer ojo y un masaje craneal. Disponible del 14 al 31 de diciembre.

December 21st marks the darkest day of the year, and to help you embrace the season, the InterContinental SPA offers the 'Winter Solstice Ritual' to combat the cold. In a peaceful setting with relaxing aromas and the sound of Tibetan bowls, hot herbal pouches and essential oils are applied to balance Ayurvedic doshas. The treatment ends with a drop of oil on the third eye and a head massage. Available from December 14th to 31st.

1 hasta
to 31

CÓCTELES CALIENTES *HOT COCKTAILS*

GEBRE Specialty Cocktail Bar
5 pm - 1 am
15 EUR

GEBRE, la coctelería de especialidad, ha añadido una sección especial para las fiestas en su carta. Durante diciembre, ofrecen cócteles de autor y clásicos con su toque característico inspirados en la Navidad.

GEBRE, the specialty cocktail bar, has added a special holiday section to their menu. Throughout December, they offer signature cocktails and classics with their unique twist, inspired by Christmas.

1 &
15

BRUNCH & CUENTACUENTOS *BRUNCH & STORYTELLER*

Arrel
1.30 pm - 4 pm
75 EUR

Disfruta de nuestro exclusivo brunch dominical con un delicioso buffet y opciones a la carta, todo acompañado de música acústica en vivo. Celebra la Navidad en un ambiente festivo mientras los más pequeños disfrutan de un cuento navideño y una actividad divertida en la que usarán su creatividad. Además, el 15 de diciembre, ¡Papá Noel nos hará una visita especial!

Enjoy our exclusive Sunday brunch with a delicious buffet and à la carte options, all accompanied by live acoustic music. Celebrate Christmas in a festive atmosphere while the little ones enjoy a holiday story and a fun activity where they can use their creativity. On December 15th, Santa Claus will make a special visit!



GASTRONOMÍA FESTIVA



*FESTIVE SEASON
GASTRONOMY*



24

NOCHE BUENA CHRISTMAS EVE

Restaurante QUIRAT
7.30 - 11.30 pm
160 EUR

APERITIVO

Vermut de otoño con tosta de anchoa
Tartaleta de angula con yema de huevo
Ostra con ajoblanco de macadamia y uva encurtida
Cresta de gallo crujiente con caviar

APPETIZER

Autumn vermouth with anchovy toast
Eel tartlet with egg yolk
Oyster with macadamia ajoblanco and pickled grape
Crispy rooster comb with caviar

PARA EMPEZAR

Ceps con carrilleras de cordero
Cap i pota con espardenyas
Lenteja puy con gamba roja a la brasa

HORS D'OEUVRE

Mushrooms with lamb cheeks
Cap i pota with sea cucumbers
Puy lentils with grilled red prawn

PRINCIPAL

Fricandó de ventresca de atún y trompeta de la muerte
Arroz meloso de carabinero y butifarra negra
Magret de pato con salsa de café, salsifís y trufa melanosporum

MAIN COURSE

Tuna belly fricandó with black trumpet mushroom
Creamy rice with scarlet prawn and black sausage
Duck magret with coffee sauce, salsify, and melanosporum truffle

POSTRE

Sobrasada y anís
Nuestro "músico"
Manzana, cardamomo y menta

DESSERT

Sobrasada and anise
Our "musico"
Apple, cardamom and mint



MICHELIN
2024



25

NAVIDAD CHRISTMAS DAY

Restaurante Arrel
12.30 - 3.30 pm
70 EUR

APERITIVO

Tartar de cigala con emulsión de lima y pepino
Ostra Guillardéau con espuma de tomate asado
Sandwich de foie mi-cuit y gel de Oporto

APPETIZER

Langoustine tartar with a lime and cucumber emulsion
Guillardéau oyster with roasted tomato foam
Foie mi-cuit sandwich and port wine gel

PARA EMPEZAR

Tradicional sopa de galets con pelotitas trufadas

HORS D'OEUVRE

Traditional Catalan soup with truffled meatballs

ENTRANTE

Carn D'Olla y sus verduras

ENTREE

"Carn D'Olla" with vegetables

PRINCIPAL

Clásico pavo asado de Navidad, su relleno de chipolata trufada y jugo de su asado

MAIN COURSE

Classic Christmas roasted turkey, stuffing of truffled "chipolata" and gravy

POSTRE

Tronco de Navidad con helado de turrón

DESSERT

Christmas log cake with nougat ice cream

BODEGA

Cava: Babot Brut Nature
Vino Blanco: D.O. Alella – Can Matons
Vino Tinto: D.O. Penedès – Casa Vella
Barquillos, turrones, cafés o infusiones

CELLAR

Cava: Babot Brut Nature
White Wine: D.O. Alella – Can Matons
Red Wine: D.O. Penedès – Casa Vella
Wafers, nougats, coffees or infusions



26

SAN ESTEBAN BOXING DAY

Restaurante Arrel
12.30 - 3.30 pm
70 EUR

APERITIVO

Tartar de cigala con una emulsión de lima y pepino
Ostra Guillardéau con espuma de tomate asado
Sandwich de foie mi-cuit y gel de Oporto

APPETIZER

Langoustine tartar with a lime and cucumber emulsion
Guillardéau oyster with roasted tomato foam
Foie mi-cuit sandwich and port wine gel

PARA EMPEZAR

Vieira al horno con manzanilla, jamón ibérico y langostinos, brotes verdes y vinagreta de pistacho

HORS D'OEUVRE

Baked scallop with camomile, Iberian ham and prawns, green sprouts and pistachio vinaigrette

ENTRANTE

Canelones de San Esteban con pollo rustido y ciruelas, bechamel ligera y su demi-glacé

ENTREE

"St. Esteban Cannelloni" with roasted chicken and plums, light béchamel sauce and its demi-glacé

PRINCIPAL

Rodaballo de costa, salsa de yema de erizo, verduritas al vapor y ensalada de hierbas con aliño Favivs 25 años

MAIN COURSE

Coastal turbot, sea urchin yolk sauce, steamed vegetables and herb salad with Favivs 25 years aged dressing

POSTRE

Brioche de lima relleno de crema de mango y cilantro con estrellas de tequila

DESSERT

Lime brioche stuffed with mango and coriander cream with tequila stars

BODEGA

Cava: Babot Brut Nature
Vino Blanco: D.O. Alella – Can Matons
Vino Tinto: D.O. Penedès – Casa Vella
Barquillos, turrónes, cafés o infusiones

CELLAR

Cava: Babot Brut Nature
White Wine: D.O. Alella – Can Matons
Red Wine: D.O. Penedès – Casa Vella
Wafers, nougats, coffees or infusions



31

NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

Restaurante Arrel
8 - 10.30 pm
270 EUR

DE NUESTRO HUERTO KM0

Barra de ensaladas
Tartar de tomate y burrata
Remolachas heirloom, cantaloupe y Moët Chandon
Ensalada verde, crema de aguacate, yuzu y brotes
Espárragos verdes, cantaloupe y frambuesas
Ensalada de txangurro

DEL MERCADO DE LA BOQUERÍA

Jamón ibérico, lomo, salchichón y embutidos
de la zona con pan con tomate
Quesos internacionales, nacionales y locales de
VilaVinitica con mermeladas y frutos secos
Ahumados mediterráneos con sus habituales
Steak tartar y sus tostadas
Anchoas 00 con pimienta y pan tostado

DE LA MAR

Ostras Gillaudeau especial
Nécoras
Cigalas
Langostinos

ASISTIDO DESDE COCINA ARREL

Risotto de setas y trufa mantecado en
una rueda de parmesano de 20kg
Romescada de rape y calamar
Cochinillo asado y pure de manzana
Solomillo Wellington
Jarrete de ternera glaseado, pure Robuchon y
zanahoria Ras al Hanout
Lubina de costa a la sal

DULCE

Mini postres y pequeñas locuras
Tartas, macarons, repostería
Fruta de temporada
Postre especial fin de año

BODEGA

Selección de vinos Premium
Taittinger Brut Reserva

FROM OUR FARM TO YOUR TABLE

Green salad selection
Tomato tartar and burrata
Heirloom beets, apple and Moët Chandon
Green salad, avocado cream, yuzu and sprouts
Green asparagus, cantaloupe, raspberries
"Txangurro" Crab salad

FROM BOQUERIA MARKET

Iberian ham, loin, and sausages with
Catalan bread and tomato
International and local cheeses from
VilaVinitica with jams, dried fruits and nuts
Mediterranean smoked meats with pickles
Steak tartar and toast
Anchovies 00 with pepper and toasted bread

FROM THE SEA

Gillaudeau oysters
Velvet crabs
King prawns
Langoustines

SHOW COOKING FROM ARREL

Truffle and wild mushroom risotto
buttered in a 20kg Parmesan wheel
Monkfish and squid "romescada"
Roast suckling pig and apple puree
Wellington Fillet
Glazed veal shank, Robuchon puree
and Ras al Hanout carrot
Sea Bass in salt

SWEET

Mini desserts and petit fours
Bonbons and macarons
Seasonal fruit
Special NYE dessert

CELLAR

Premium wine selection
Taittinger Brut Reserva



31

NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

Restaurante QUIRAT
7.30 - 10.30 pm
390 EUR

APERITIVO

Ostra guillardeau N°2 con bearnesa y huevas de salmón
Brioix tostado con panceta y trufa melanosporum
Tartaleta de erizo de mar con yema de huevo y caviar

APPETIZER

N°2 guillardeau oyster with béarnaise and salmon roe
Toasted brioche with pancetta and melanosporum truffle
Sea urchin tartlet with egg yolk and caviar

PARA EMPEZAR

Crema de almendra con percebes, navajas, codium,
gamba roja y helado de coco

HORS D'OEUVRE

Almond cream with barnacles, razor clams, codium,
red prawns, and coconut ice cream

ENTRANTE

Guisado de ceps con espardeñas y trufa melanosporum

STARTER

Wild mushroom stew with sea cucumber and
melanosporum truffle

PRINCIPAL

Bogavante nacional con su veloute y caviar
Terrina de rabo de toro su "demi-glace" y
parmentier trufada

MAIN COURSE

National lobster with velouté and caviar
Oxtail terrine with demi-glace and truffled parmentier

POSTRE

Cítricos de nuestro huerto y pasión
Vainilla de Madagascar, avellana y trufa melanosporum

DESSERT

Citrus fruits from our orchard and passion fruit
Madagascar vanilla, hazelnut, and melanosporum truffle

BODEGA

Milesimé
Abadia de Poblet
Finca La Garriga
Abadal 3.9
Ex-Vite Brut

CELLER

Milesimé
Abadia de Poblet
Finca La Garriga
Abadal 3.9
R.H. Coutier



MICHELIN
2024



31

FIESTA DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE PARTY

FALLIN9 Club
00 - 4 am

Prepárate para la fiesta más exclusiva de la ciudad en Nochevieja. El InterContinental Barcelona te invita a una velada única en el FALLIN9 Club, con música en vivo, cócteles creativos y mucho entretenimiento. Tras una cena excepcional en QUIRAT o Arrel, te invitamos a continuar la fiesta.

50 EUR con barra libre para los que hayan cenado en nuestros restaurantes.

90 EUR con barra libre para aquellos que se unan solo a la fiesta.

A las 00:00, el ritmo lo pondrá una banda en vivo hasta las 2 am.
Luego nuestro DJ tomará el control hasta las 4 am para que sigas bailando.

Get ready for the city's most exclusive New Year's Eve party. The InterContinental Barcelona invites you to a unique evening at FALLIN9 Club, featuring live music, creative cocktails, and plenty of entertainment. After an exceptional dinner at QUIRAT or Arrel, we invite you to continue the celebration.

50 EUR with an open bar for those who have dined at our restaurants.

90 EUR with an open bar for those joining just for the party.

At midnight, the night kicks off with a live band until 2 am.
Followed by our DJ, who will keep the party going until 4 am so you can dance the night away.



01

AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY

Restaurante Arrel
12.30 - 3.30 pm
95 EUR

APERITIVO

Tartar de cigala con una emulsión de lima y pepino
Ostra Guillaardeau con espuma de tomate asado
Sandwich de foie mi-cuit y gel de Oporto

APPETIZER

Langoustine tartar with a lime and cucumber emulsion
Guillaardeau oyster with roasted tomato foam
Foie mi-cuit sandwich and port wine gel

PARA EMPEZAR

Tartar de atún rojo, crema de aguacate, huevas de lumpo y salsa ponzu

HORS D'OEUVRE

Bluefin tuna tartar, avocado cream, lumpfish caviar and ponzu sauce

ENTRANTE

Albóndigas de rape y fricandó

ENTREE

Monkfish meatballs and Catalan beef stew

PRINCIPAL

Solomillo de ternera, gnocchi de patata, mini zanahorias y salsa "Périgord"

MAIN COURSE

Beef tenderloin, potato gnocchi, mini carrots, and "Périgord" sauce

POSTRE

Macaron XL de cítricos, crema de albahaca y nubes de yuzu

DESSERT

Citrus macaron XL, basil cream and yuzu marshmallows

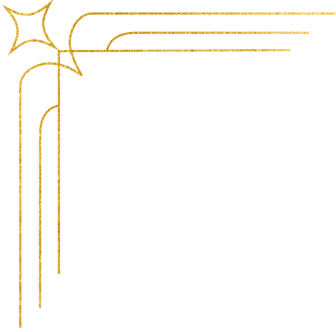
BODEGA

Cava: Babot Brut Nature
Vino Blanco: D.O. Alella – Can Matons
Vino Tinto: D.O. Penedès – Casa Vella
Barquillos, turrones, cafés o infusiones

CELLAR

Cava: Babot Brut Nature
White Wine: D.O. Alella – Can Matons
Red Wine: D.O. Penedès – Casa Vella
Wafers, nougats, coffees or infusions





INTERCONTINENTAL[®]
BARCELONA

guestservices@icbarcelona.com
+34 934 262 223

InterContinental Barcelona
Av. Rius i Taulet, 1-3, Barcelona 08004

