



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 "music"  
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 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

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  
Abadía de Poblet  
Finca La Garriga  
Abadal 3.9  
Ex-Vite Brut

### CELLER

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



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

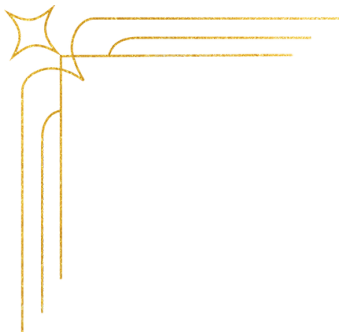
### BODEGA

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](mailto:guestservices@icbarcelona.com)  
+34 934 262 223

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

