



NAVIDAD 2026

Alexandre Fira Congress

Bienvenida

- Focaccia de Tomate con Jamón Ibérico
 - Flor de Tête de Moine
 - Pincho de Patata y Trufa
 - Crocanti de Morcilla
- Cava Brut
- Agua Aromatizada
- Vino Rosado

NOCHE BUENA

24 de diciembre

ENTRANTE

- Alcachofa confitada con suave crema de alcachofa, huevo y gambón a la plancha

PRINCIPAL

- Lomo de salmón con licuado de espinacas, tomates cherry confitados y mantequilla de soja y lima
- o
- Solomillo de vaca con quenelle de patata y salsa de pimienta verde

POSTRE

- Dulzura de invierno

59,00 € por persona

(IVA incluido)

NAVIDAD

25 de diciembre

ESCUDELLA CON SU CARN D'OLLA TRADICIONAL

PRINCIPAL

- Corvina con churtney de tomate y huevas de Mújol
- o
- Codillo glaseado con toques de boniato, cebolla Roja y cilantro

POSTRE

- Óvalo rocher de turrón

59,00 € por persona

(IVA incluido)

SAN ESTEBAN

26 de diciembre

ENTRANTE

- Canelón de rustido con bechamel de su propio jugo y crujiente de jamón

PRINCIPAL (a elegir)

- Bacalao a la andaluza con xanfaina de verduras escalivadas y piparras
- o
- Confit de pato con cremoso de judías ganxet y toques de frutos rojos

POSTRE

- Finger de tres chocolates

59,00 € por persona
(IVA incluido)

AÑO NUEVO

01 de enero 2026

ENTRANTE

- Alcachofa confitada con suave crema de alcachofa, huevo y gambón a la plancha

PRINCIPAL

- Lomo de salmón con licuado de espinacas, tomates cherry confitados y mantequilla de soja y lima

o

- Solomillo de vaca con quenelle de patata y salsa de pimienta verde

POSTRE

- Dulzura de invierno

59,00 € por persona

(IVA incluido)

REYES

06 de enero 2026

ENTRANTE

- Alcachofa confitada con suave crema de alcachofa, huevo y gambón a la plancha

PRINCIPAL

- Lomo de salmón con licuado de espinacas, tomates cherry confitados y mantequilla de soja y lima
- o
- Solomillo de vaca con quenelle de patata y salsa de pimienta verde

POSTRE

- Roscón de reyes

59,00€ por persona

(IVA incluido)

MENÚ VEGANO Y CELÍACO

ENTRANTE

- Parrillada de verduras con romesco

PRINCIPAL

- Lingote de espinacas con salsa de setas y frutos secos

POSTRE

- Ensalada de frutas naturales

59,00€ por persona
(IVA incluido)

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Jamón ibérico / Croqueta de Cocido / Finger de Pollo

ENTRANTE

- Canelones de Ternera con Bechamel Tradicional

PRINCIPAL

- Fingers de Pollo con Patatas Fritas

POSTRE

Dúo de Helado

30,00 € por persona

(IVA incluido)

- BODEGA -

Cava Brut
Agua Aromatizada
Vino Tinto Crianza Viña Pomal
Vino Blanco Anec Mut D.O. Penedes
Refrescos
Cervezas
Café



- Condiciones de Reserva -

- Precios con IVA incluido.
 - **PARKING EXTERIOR INCLUIDO** (según disponibilidad)
 - 15 días antes del evento se deberá confirmar por escrito el número total de comensales y el menú escogido (incluyendo la elección del segundo plato).
 - Para reservar el espacio se pedirá el 50% de la proforma en el momento de la confirmación, y el importe restante deberá ser abonado 10 días antes del evento
 - No serán aplicables descuentos y/o promociones de ningún tipo.
-
- PARA MÁS INFORMACIÓN CONTACTE CON NUESTRO DEP. COMERCIAL comercial3@firacongress.com o llame al número de teléfono 93 267 18 00

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, HAGANOSLO SABER, ADAPTAREMOS EL MENÚ A SUS NECESIDADES



Para más información y reservas, contacte con nuestro departamento de comercial comercial3@firacongress.com o llame a número de teléfono 93 267 18 00

Hotel Fira Congress****
c/ José Agustín Goytisolo 9-11
08908 – Hospitalet de Llobregat
Barcelona