

EL NADAL DE SEMPRE, COM MAI ABANS

Menús de Nadal 2026

SLS BARCELONA

Festive SEASON

Menú d'Empresa 1

Per compartir

IBÈRIC, COCA I BON TOMÀQUET
Pernil ibèric de gla amb pa
de coca i tomàquet de penjar

LES BRAVES DE SLS
Les braves ibèriques
SLS en pasta de full

BURRATA EN VERD
Amanida de burrata,
carbassó i pesto de festucs

Principal individual

EL ROSTIT DE NADAL
Pularda farcida a la catalana amb
el seu suc i parmentier de patata

ALBERGÍNIA AMB MISO
Albergínia llaquejada amb miso i el seu babaganuix

CORBINA D'HIVERN
Filet de corbina rostida amb
suc anisat i verdures d'hivern

CANELÓ DE PINTADA *+5€*
LLOBARRO AMB ÀNIMA DE SUQUET *+8€*
FILET DE VEDELLA *+12€*

Final dolç
INDIVIDUAL

BRIOCHE, CANYELA I VAINILLA
Brioche nadalenc especiat amb crumble
de canyella i crema anglesa de vainilla

POMA, FRUITS VERMELLS I CRUMBLE
Poma al forn amb canyella, fruits vermells
i crumble cruixent de blat de moro i arròs

Dinar · 50€
Sopar · 55€

BEGUDES INCLOSES
Aigües, refrescos i cafè

L'elecció del plat principal i de les postres s'ha de fer amb antelació i serà comuna per a tot el grup.
Alternatives vegetarianes, veganes i dietètiques disponibles prèvia sol·licitud. Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs. Mín. 25 persones.

Festive SEASON

Menú d'Empresa 2

Per compartir

COCA ENTRE FUM I BRASA
Coca cruixent d'escalivada
amb sardina fumada i olivada

PORRO A LA CARBONARA
Porro confitat amb carbonara
d'herbes i rovell d'ou

ALVOCAT, CÍTRICS I MATÓ
Terrina d'alvocat amb amanida de cítrics,
mató i vinagreta d'avellanes i mostassa antiga

Principal Individual

VEDELLA A FOC LENT
Melós de vedella amb suc al vi negre,
puré de moniato i puntes d'espàrrecs

L'ARRÒS DEL BOSC
Arròs melós de bolets i verdures de temporada

CORBINA D'HIVERN
Corbina amb salsa de mantega
i vi blanc i coliflor en textures

CANELÓ DE PINTADA *+5€*
LLOBARRO AMB ÀNIMA DE SUQUET *+8€*
FILET DE VEDELLA *+12€*

Final dolç
INDIVIDUAL

CREMA CATALANA, TOC DE TARONJA
Crema catalana de taronja amb caramel cruixent

PRUNA I VAINILLA
Prunes al forn amb vainilla, crema lleugera
d'arròs i taronja amb el seu suc de cocció

Dinar · 60€
Sopar · 65€

BEGUDES INCLOSES
Aigües, refrescos i cafè

L'elecció del plat principal i de les postres s'ha de fer amb antelació i serà comuna per a tot el grup.
Alternatives vegetarianes, veganes i dietètiques disponibles prèvia sol·licitud. Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs. Mín. 25 persones.

Festive SEASON

Family Style SLS

Entrants i principals

TOTS AL CENTRE

ELS NOSTRES EMBOTITS
Pernil, fuet, llonganissa, bull blanc i negre

BRIOCHE D'ANXOVA DE L'ESCALA
Mantega torrada i flor de farigola

AMANIDA D'ESCAROLA
Magrana, formatge de cabra i nous

TORRADES AMB FOIE I MARMELADA

ESCUDELLA TRADICIONAL
Galets farcits de pilota

SARSUELA DE MARISC
Peix de roca, cloïsses i allioli de codony

GUISAT DE VEDELLA
Bolets, prunes i pinyons

Final dolç

INDIVIDUAL

TORRÓ I NEULES
RECUIT AMB MEL I NOUS

Dinar · 55€
Sopar · 65€

BEGUDES INCLOSES
Aigües, refrescos i cafè

Alternatives dietètiques disponibles prèvia sol·licitud. Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs. Mín. 15 persones.

Festive SEASON

Family Style Lora

Entrants i principals

TOTS AL CENTRE

CAVALLA FUMADA
Llenties i raïm al curri

GUATLLA AMB CHERMOULA
Fruita de pinyol a la brasa

CREMA DE MONIATO
Xirivia amb crumble de dukkha

PERNIL DE XAI ROSTIT
Albercoc, romaní i melassa de magrana

POLLASTRE AFLATAT A LA BRASA
Herbes mediterrànies

RÈMOL A LA BRASA
Piccata de mantega, llimona i tàperes

RISOTTO DE CARBASSA
Safrà i espàrrecs

GUARNICIONS
Arròs persa
Patates al forn amb olivada
Bròquil tendre a la graella amb salsa tahina

Final dolç

INDIVIDUAL

MOUSSE DE XOCOLATA amb oli d'oliva verge extra, torradetes i sal Maldon
SORBET DE TARONJA SANGUINA amb espècia sumac

Sopar · 75€

BEGUDES INCLOSES
Aigües, refrescos i cafè

Alternatives dietètiques disponibles prèvia sol·licitud. Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs. Mín. 15 persones.

Festive SEASON

Menú Còctel 1

Bocins freds
EN BUFET

REMOLATXA A LA SEVA TARTALETA
Tartaleta de remolatxa rostida
amb formatge fresc i anet

PORRO AMB XISPA
Porro lleugerament escabetxat
i guanciale cruixent

CAVIAR D'ALBERGÍNIA
Babaganuix d'albergínia, caviar
d'oli de sèsam i pa de pita

BACALLÀ SOBRE BLINI
Blini de bacallà fumat i
melmelada de tomàquet

CARBASSÓ, MATÓ I TRUFA
Crema de carbassó trufada
amb mató de la Garrotxa

CAVALLA EN CONTRAST
Cavalla curada amb cogombre
encurtit, rave i cremós d'ametlles

Bocins calents
EN SAFATA

LES BRAVES DE SLS
Les braves ibèriques
SLS en pasta de full

POP EN UN BOCÍ
Broqueta de pop
amb emulsió d'allada

UN CAPPUCCINO DE BOSC
Cappuccino de ceps i
escuma de formatge

PETITA GRAN BURGER
Mini hamburguesa de vedella amb
cheddar i melmelada de ceba

LA TRUITA MIRA AL MAR
Mini truita de patates amb tàrtar
de gamba blanca de Barcelona

CROQUETA DE CABRA I CEBA CONFITADA
Croqueta de formatge de
cabra i ceba caramel·litzada

Estacions

LA TAULA DE FORMATGES I EMBOTITS
Selecció de formatges catalans i nacionals, embotits,
pans variats, codonyat i fruites de temporada

STEAK TARTAR AL MOMENT
Steak tartar preparat al moment
amb els seus acompanyaments

L'ESPECTACLE DEL PARMESÀ *+10€*
(Mín. 50 persones)
Orzo amb bolets de temporada, carbassa
i trufa mantecada en roda de parmesà

La col·lecció dolça

EN BUFET

TORRÓ A CULLERADES

Panna cotta de torró

XOCOLATA SENSE EXCUSES

Brownie vegà de xocolata i grué de cacau

PINYA, COCO I LLIMA

Gotet de pinya rostida, escuma de coco,
crumble vegà de cacau i gel de llima i menta

TARTALETA DE LLIMONA I MERENGA

Tartaleta de llimona amb merenga torrada

75€

BEGUDES INCLOSES

Aigües, refrescos i cafè

Mín. 50 persones.
Durada: 1:30 h + 15 min de cortesia
+30 min: 20€

Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs.

Menú Còctel 2

Bocins freds
EN BUFET

ESPÀRREC EN TEXTURES
Panna cotta d'espàrrec blanc
de Tudela amb fonoll i kataifi

AJOBLANCO TROPICAL
Ajoblanco de coco amb
mango i oli de coriandre

UNA CONXA DE L'ATLÀNTIC
Conxa fina amexón amb suc
de ruca i tomàquets rostits

SALMÓ AMB PETITES PERLES
Cullereta de salmó marinat amb
crema de rave picant i ous de truita

CROISSANT, TÀRTAR I ROVELL
Mini croissant de mantega farcit
de steak tartar i gel de rovell

FOIE ENTRE ESPÈCIES I POMA
Foie mi-cuit, pa d'espècies
i poma en textures

Bocins calents
EN SAFATA

RAP CRUIXENT
Rap cruixent amb
maionesa cítrica

TOMÀQUET A SORBS
Consomé de tomàquet rostit amb
perles de verdures i alfàbrega

VIEIRA A LA CARBONARA
Vieira amb carbonara d'herbes
i vel de cansalada ibèrica

PORRO ROSTIT, ROMESCO I AVELLANA
Porro confitat i rostit amb salsa
romesco i avellana torrada

BACALLÀ, MEL I ROMANÍ
Croqueta de bacallà amb mel
de romaní i ratlladura de llimona

CANELÓ MELÓS DE CUA DE BOU
Mini canelló de cua de bou
amb beixamel i suc de carn

Estacions

L'ESPECTACLE DEL PARMESÀ
Orzo amb bolets de temporada, carbassa
i trufa mantecada en roda de parmesà

ROAST BEEF DE NADAL AL TALL
Roast beef tallat al moment amb salsa
del seu rostit, mostassa i petits adobats

CÒSMIC ROLLS + 14€
(Mín. 50 persones)
Selecció de sushi elaborat al moment

La col·lecció dolça

EN BUFET

CASTANYA I CASSIS
Gotet de crema de castanya amb
gel de cassis i merenga seca

XOCOLATA, OLIVA I SAL
Tòfona de xocolata negra i oli
d'oliva amb sal i gerd liofilitzat

PASSIÓ TROPICAL
Mango i fruita de la passió amb tapioca de coco

PERA, XOCOLATA I TONCA
Coulant de xocolata amb llet, mongeta tonca i pera

100€

BEGUDES INCLOSES
Aigües, refrescos i cafè

Mín. 50 persones.
Durada: 1:30 h + 15 min de cortesia
+30 min: 20€

Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs.

Menú Gala

Per començar

AMANIDA DE PERDIU EN ESCABETX
Amanida de perdiu escabetxada amb escarola, carbassa rostida, magrana i vinagreta del seu escabetx

TONYINA VERMELLA EN BLANC I MORAT
Tàrtar de tonyina vermella amb ajoblanco emulsionat de pinyons i raïm morat

VIEIRES ENTRE DAURATS I CÍTRICS
Vieires daurades amb puré de coliflor rostida, mantega de llimona i tàperes cruixents

POP, CÍTRIC I PETITES PERLES
Carpaccio de pop amb canonges, taronja sanguina i ous de truita

CANNOLI BALEAR
Cannoli de sobrassada, formatge de Maó i mel

BOLETUS, TRUFA NEGRA I ESSÈNCIA VEGETAL
Bolets boletus rostits amb trufa negra, puré de ceba i suc vegetal anisat

El gran moment

RAP I LA RIA
Rap rostit amb escopinyes de la ria de Noia i carxofes

EL CAPÓ DE NADAL
Capó nadalenc rostit a la catalana amb fruits secs i parmentier d'espinacs

CUA DE BOU GLASSEJADA, API I VI NEGRE
Cua de bou glassejada amb cremós d'api, escalunyes al vi negre i gremolata

LLUÇ EN SUQUET DE GAMBA VERMELLA
Lluç amb suquet de gamba vermella, musclos i allioli de safrà

XAI ENTRE FUM I ESPÈCIES
Espatlla de xai desossada i rostida amb albergínia fumada, pastanaga al comí i suc dels seus rostits

ARRÒS D'HIVERN AL FORN
Arròs de carbassa rostida, xicoira vermella i sàlvia, acabat al forn

L'últim capritx

MIL CAPES D'AVELLANA
Milfulls caramel·litzat amb gianduia muntada d'avellana, praliné d'avellana i gel de yuzu

XOCOLATA AMB UN TOC DE RAM
Cremós de xocolata negra al ram amb sablé de cacau i pacanes caramel·litzades

PERA EN FLOR
Pera al hibisc amb crema lleugera de iogurt i cruixent d'avena

CHEESECAKE DE CELEBRACIÓ
Cheesecake de vainilla amb gerd i cruixent de nou de macadàmia

TATIN DE POMA, VAINILLA I SIDRA
Tatin de poma amb gelat de vainilla i caramel de sidra

CODONY D'HIVERN
Codony rostit amb sorbet de raïm negre i cruixent d'ametlla

120€

BEGUDES INCLOSES
Aigües, refrescos i cafè

L'elecció del plat principal i de les postres s'ha de fer amb antelació i serà comuna per a tot el grup.
Alternatives vegetarianes, veganes i dietètiques disponibles prèvia sol·licitud. Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs. Mín. 50 persones.

La primera trobada

Welcome

COPA DE CAVA CORPINNAT

Xips SLS · Olives marinades

12€

Primera Trobada

PARMESÀ EN ROCA

Roques de parmesà amb mel trufada

UN BOCÍ MEDITERRANI

Sablé de tomàquet sec i orenga

CROQUETA IBÈRICA

Croqueta de pernil ibèric

18€

Canapès extra

TARTALETA DE REMOLATXA *+3€*

BLINI DE BACALLÀ FUMAT *+4€*

CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC *+4€*

Complement dels menús Còctel i Gala.
Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs.

Festive
SEASON

Celler Clàssic

Vi blanc
MAGNETIC
D.O. Catalunya

Vi negre
MAGNETIC
D.O. Catalunya

Cava
TERRER DE LA CREU
Brut Nature

Cervesa
ESTRELLA DAMM

8€
PER PERSONA

Celler Superior

Vi blanc
CLOS ANCESTRAL
D.O. Penedès

Vi negre
JEAN LEON PETIT VERDOT
D.O. Penedès

Cava
ORIOL ROSELL
Brut Nature · D.O. Cava

Cervesa
ESTRELLA DAMM

12€
PER PERSONA

Preus amb IVA inclòs.

Bar

TÍQUETS · PAGAMENT PER CONSUM

13€ = 1 tíquet = 1 beguda

Contractació mínima inicial: tíquets equivalents al 70% dels assistents confirmats.

Servei de bar estàndard: 1 h 30 min.

Extensions del servei: consulteu condicions

OPEN BAR · PAGAMENT PER TEMPS

1h · 28€
2h · 44€
3h · 72€
4h · 100€

Cada hora addicional +28€

Preus amb IVA inclòs.
Esdeveniments de més de 100 assistents subjectes a servei addicional de seguretat.

Resopó

EL BRIOCHE DE DESPRÉS
Brioche de pulled pork amb col encurtida i mostassa dolça
15€

EL BIQUINI DE MATINADA
Biquini de pernil dolç, formatge taleggio i mantega trufada
14€

XURROS A DESHORA
Xurros amb xocolata
12€

MARITOZZO CLUB
Estació de maritozzos casolans
15€

Extres Nadalencs

CHRISTMAS WELCOME COCKTAIL
13€

BAILEYS BAR
18€ · 60 min · Mín. 30 persones

ESPRESSO MARTINI DE TEMPORADA
14€

XOCOLATA CALENTA & TOPPINGS
12€

Una opció a triar, vinculada a una proposta de barra lliure.
Consulteu els al·lèrgens amb el nostre equip.
Preus amb IVA inclòs.

Beneficis SLS

ESSENCIALS

Inclosos a l'experiència

Minutes personalitzades

Muntatge personalitzat

Aparcament de cortesia
(fins a 10 vehicles)

Tarifa especial d'allotjament per als assistents
(segons disponibilitat)

MÉS ENLLÀ

Serveis addicionals
Disponibles sota pressupost

Centres de taula i decoració nadalenca

Audiovisuals
escenari, llums, pantalles LED...

DJ
pista de ball, silent disco, cabina de DJ personalitzada...

Música en directe
saxòfon, guitarres, violí elèctric...

Animació
il·lusionistes, actors, show de ball...

Cabina de fotos
fotomatón 360°, cabina de vídeo, fotos polaroid...

Fotògraf

Guarda-roba

Servei de seguretat

Aparcament extra amb tarifa especial
25€ + IVA 21% per cotxe i dia



PER A MÉS INFORMACIÓ
GROUPS.BARCELONA@SLSBARCELONA.COM

VISITA LA NOSTRA WEB
CELEBRACIONS