

LA NAVIDAD DE SIEMPRE, COMO NUNCA ANTES

Menús de Navidad 2026

SLS BARCELONA

Festive SEASON

Menú Empresa 1

Para compartir

IBÉRICO, COCA Y BUEN TOMATE
Jamón ibérico de bellota con pan de coca y tomate de penjar

LAS BRAVAS DE SLS
Las bravas hojaldradas ibéricas SLS

BURRATA EN VERDE
Ensalada de burrata, calabacín y pesto de pistachos

Principal individual

EL RUSTIDO DE NAVIDAD
Pularda rellena a la catalana con su jugo y parmentier de patata

BERENJENA CON MISO
Berenjena laqueada con miso y su babaganush

CORVINA DE INVIERNO
Filete de corvina asada con jugo anisado y verduras de invierno

CANELÓN DE PINTADA *+5€*
LUBINA CON ALMA DE SUQUET *+8€*
SOLOMILLO DE TERNERA *+12€*

Final dulce
INDIVIDUAL

BRIOCHE, CANELA Y VAINILLA
Brioche navideño especiado con crumble de canela y crema inglesa de vainilla

MANZANA, FRUTOS ROJOS Y CRUMBLE
Manzana asada con canela, frutos rojos y crumble crujiente de maíz y arroz

Almuerzo · 50€
Cena · 55€

BEBIDAS INCLUIDAS
Aguas, refrescos y café

La elección del plato principal y del postre deberá realizarse previamente y será común para todo el grupo.
Alternativas vegetarianas, veganas y dietéticas disponibles previa solicitud. Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido. Mín 25 personas.

Festive SEASON

Menú Empresa 2

Para compartir

COCA ENTRE HUMO Y BRASA
Coca crujiente de escalivada con sardina ahumada y olivada

PUERRO A LA CARBONARA
Puerro confitado con carbonara de hierbas y yema de huevo

AGUACATE, CÍTRICOS Y MATÓ
Terrina de aguacate con ensalada de cítricos, queso mató y vinagreta de avellanas y mostaza antigua

Principal Individual

TERNERA A FUEGO LENTO
Meloso de ternera con jugo al vino tinto, puré de boniato y puntas de espárragos

EL ARROZ DEL BOSQUE
Arroz meloso de setas y verduras de temporada

CORVINA DE INVIERNO
Corvina con salsa de mantequilla y vino blanco y coliflor en texturas

CANELÓN DE PINTADA *+5€*
LUBINA CON ALMA DE SUQUET *+8€*
SOLOMILLO DE TERNERA *+12€*

Final dulce
INDIVIDUAL

CREMA CATALANA, TOQUE DE NARANJA
Crema catalana de naranja con caramelo crujiente

CIRUELA Y VAINILLA
Ciruelas asadas a la vainilla, crema ligera de arroz y naranja con su jugo de cocción

Almuerzo · 60€
Cena · 65€

BEBIDAS INCLUIDAS
Aguas, refrescos y café

La elección del plato principal y del postre deberá realizarse previamente y será común para todo el grupo.
Alternativas vegetarianas, veganas y dietéticas disponibles previa solicitud. Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido. Mín 25 personas.

Festive SEASON

Family Style SLS

Entrantes y principales

TODOS AL CENTRO

NUESTROS EMBUTIDOS
Jamón, fuet, longanissa, bull blanc y negre

BRIOCHE DE ANCHOA DE L'ESCALA
Mantequilla tostada y flor de tomillo

ENSALADA DE ESCAROLA
Granada, queso de cabra y nueces

TORRADAS CON FOIE Y MERMELADA

ESCUDELLA TRADICIONAL
Galets rellenos de pilota

ZARZUELA DE MARISCO
Pescado de roca, almejas y aliolí de membrillo

GUISO DE TERNERA
Setas, ciruelas y piñones

Final dulce

INDIVIDUAL

TURRÓN Y NEULES
RECUIT CON MIEL Y NUECES

Almuerzo · 55€
Cena · 65€

BEBIDAS INCLUIDAS
Aguas, refrescos y café

Alternativas dietéticas disponibles previa solicitud. Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido. Mín 15 personas.

Festive
SEASON

Family Style Lora

Entrantes y principales

TODOS AL CENTRO

CABALLA AHUMADA
Lentejas y uvas al curry

CODORNIZ CON CHERMOULA
Frutos de hueso a la brasa

CREMA DE BONIATO
Chirivía con crumble de dukkha

PIERNA DE CORDERO ASADA
Albaricoque, romero y melaza de granada

POLLO APLANADO A LA BRASA
Hierbas mediterráneas

RODABALLO A LA BRASA
Piccata de mantequilla, limón y alcaparras

RISOTTO DE CALABAZA
Azafrán y espárragos

ACOMPAÑAMIENTOS
Arroz persa
Patatas asadas con olivada
Brócoli tierno a la parrilla con salsa tahini

Final dulce

INDIVIDUAL

MOUSSE DE CHOCOLATE con aceite OVE, tostaditos y sal Maldon
SORBETE DE NARANJA SANGUINA con especia sumac

Cena · 75€

BEBIDAS INCLUIDAS
Aguas, refrescos y café

Alternativas dietéticas disponibles previa solicitud. Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido. Mín 15 personas.

Menú Cóctel 1

Bocados fríos
EN BUFFET

REMOLACHA EN SU TARTALETA
Tartaleta de remolacha asada con queso fresco y eneldo

PUERRO CON CHISPA
Puerro ligeramente escabechado y guanciale crujiente

CAVIAR DE BERENJENA
Babaganush de berenjena, caviar de aceite de sésamo y pan pita

BACALAO SOBRE BLINI
Blini de bacalao ahumado y mermelada de tomate

CALABACÍN, MATÓ Y TRUFA
Crema de calabacín trufada con mató de la Garrotxa

CABALLA EN CONTRASTE
Caballa curada con pepino encurtido, rábano y cremoso de almendras

Bocados calientes
EN BANDEJA

LAS BRAVAS DE SLS
Las bravas hojaldradas ibéricas SLS

PULPO EN UN BOCADO
Brocheta de pulpo con emulsión de ajada

UN CAPPUCCINO DE BOSQUE
Cappuccino de ceps y espuma de queso

PEQUEÑA GRAN BURGER
Mini búrguer de ternera con cheddar y mermelada de cebolla

LA TORTILLA MIRA AL MAR
Mini tortilla de patatas con tartar de gamba blanca de Barcelona

CROQUETA DE CABRA Y CEBOLLA CONFITADA
Croqueta de queso de cabra y cebolla caramelizada

Estaciones

LA MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS
Selección de quesos catalanes y nacionales, embutidos, panes variados, membrillo y frutas de temporada

STEAK TARTAR AL MOMENTO
Steak tartar preparado al momento con sus acompañamientos

EL ESPECTÁCULO DEL PARMESANO *+10€*
(Min 50 personas)
Orzo con setas de temporada, calabaza y trufa mantecada en rueda de parmesano

La colección dulce
EN BUFFET

TURRÓN A CUCHARADAS
Pannacotta de turrón

CHOCOLATE SIN EXCUSAS
Brownie vegano de chocolate y grúé de cacao

PIÑA, COCO Y LIMA
Vasito de piña asada, espuma de coco, crumble vegano de cacao y gel de lima y menta

TARTALETA DE LIMÓN Y MERENGUE
Tartaleta de limón con merengue tostado

75€

BEBIDAS INCLUIDAS
Aguas, refrescos y café

Mín 50 personas.
Duración: 1:30 h + 15 min cortesía
+30 min: 20€

Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido.

Festive SEASON

Menú Cóctel 2

Bocados fríos
EN BUFFET

ESPÁRRAGO EN TEXTURAS
Panacota de espárrago blanco de Tudela con hinojo y kataifi

AJOBLANCO TROPICAL
Ajoblanco de coco con mango y aceite de cilantro

UNA CONCHA DEL ATLÁNTICO
Concha fina amexón con jugo de rúcula y tomates asados

SALMÓN CON PEQUEÑAS PERLAS
Cucharita de salmón marinado con crema de rábano picante y huevos de trucha

CROISSANT, TARTAR Y YEMA
Mini croissant de mantequilla relleno de steak tartar y gel de yema

FOIE ENTRE ESPECIAS Y MANZANA
Foie mi-cuit, pan de especias y manzana en texturas

Bocados calientes
EN BANDEJA

RAPE CRUJIENTE
Rape crujiente con mayonesa cítrica

TOMATE A SORBOS
Consomé de tomate asado con perlas de verduras y albahaca

VIEIRA A LA CARBONARA
Vieira con carbonara de hierbas y velo de panceta ibérica

PUERRO ASADO, ROMESCO Y AVELLANA
Puerro confitado y asado con salsa romesco y avellana tostada

BACALAO, MIEL Y ROMERO
Croqueta de bacalao con miel de romero y ralladura de limón

CANELÓN MELOSO DE RABO DE BUEY
Mini canelón de rabo de buey con chamel y jugo de carne

Estaciones

EL ESPECTÁCULO DEL PARMESANO
Orzo con setas de temporada, calabaza y trufa mantecada en rueda de parmesano

ROAST BEEF DE NAVIDAD AL CORTE
Roast beef trinchado al momento con salsa de su asado, mostaza y pequeños encurtidos

CÓSMICO ROLLS + 14€
(Mín 50 personas)
Selección sushi elaborado al momento

La colección dulce

EN BUFFET

CASTAÑA Y CASSIS
Vasito de crema de castaña con gel de cassis
y merengue seco

CHOCOLATE, OLIVA Y SAL
Trufa de chocolate negro y aceite de oliva con sal y
frambuesa liofilizada

PASIÓN TROPICAL
Mango y maracuyá con tapioca de coco

PERA, CHOCOLATE Y TONKA
Coulant de chocolate con leche, haba tonka y pera

100€

BEBIDAS INCLUIDAS
Aguas, refrescos y café

Mín 50 personas.
Duración: 1:30 h + 15 min cortesía
+30 min: 20€

Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido.

Festive SEASON

Menú Gala

Para comenzar

ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE
Ensalada de perdiz escabechada con escarola, calabaza asada, granada y vinagreta de su escabeche

ATÚN ROJO EN BLANCO Y MORADO
Tartar de atún rojo con ajoblanco emulsionado de piñones y uva morada

VIEIRAS ENTRE DORADOS Y CÍTRICOS
Vieiras doradas con puré de coliflor asada, mantequilla de limón y alcaparras crujientes

PULPO, CÍTRICO Y PEQUEÑAS PERLAS
Carpaccio de pulpo con canónigos, naranja sanguina y huevas de trucha

CANNOLI BALEAR
Cannoli de sobrasada, queso mahon y miel

BOLETUS, TRUFA NEGRA Y ESENCIA VEGETAL
Setas boletus asadas con trufa negra, puré de cebolla y jugo vegetal anisado

El gran momento

RAPE Y LA RÍA
Rape asado con berberechos de la ría de Noia y alcachofas

EL CAPÓN DE NAVIDAD
Capón navideño rustido a la catalana con frutos secos y parmentier de espinacas

RABO DE BUEY GLASEADO, APIO Y VINO TINTO
Rabo de buey glaseado con cremoso de apio, chalotas al vino tinto y gremolata

MERLUZA EN SUQUET DE GAMBA ROJA
Merluza con suquet de gamba roja, mejillones y alioi de azafán

CORDERO ENTRE HUMO Y ESPECIAS
Paletilla de cordero deshuesada y asada con berenjena ahumada, zanahoria al comino y jugo de sus asados

ARROZ DE INVIERNO AL HORNO
Arroz de calabaza asada, achicoria roja y salvia, terminado al horno

El último capricho

MIL CAPAS DE AVELLANA
Milhojas caramelizado con gianduja montada de avellana, praliné de avellana y gel de yuzu

CHOCOLATE CON UN TOQUE DE RON
Cremoso de chocolate negro al ron con sablé de cacao y pecanas caramelizadas

PERA EN FLOR
Pera al hibisco con crema ligera de yogur y crujiente de avena

CHEESECAKE DE CELEBRACIÓN
Cheesecake de vainilla con frambuesa y crujiente de nuez de macadamia

TATIN DE MANZANA, VAINILLA Y SIDRA
Tatin de manzana con crema helada de vainilla y caramelo de sidra

MEMBRILLO DE INVIERNO
Membrillo asado con sorbete de uva negra y crujiente de almendra

120€

BEBIDAS INCLUIDAS
Aguas, refrescos y café

La elección del plato principal y del postre deberá realizarse previamente y será común para todo el grupo.
Alternativas vegetarianas, veganas y dietéticas disponibles previa solicitud. Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido. Mín 50 personas.

El primer encuentro

Welcome

COPA DE CAVA CORPINNAT
Chips SLS · Aceitunas marinadas

12€

Primer Encuentro

PARMESANO EN ROCA
Rocas de parmesano con miel trufada

UN BOCADO MEDITERRÁNEO
Sablé de tomate seco y orégano

CROQUETA IBÉRICA
Croqueta de jamón ibérico

18€

Canapés extra

TARTALETA DE REMOLACHA +3€

BLINI DE BACALAO AHUMADO +4€

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO +4€

Complemento de los menús Cóctel y Gala.
Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido.

Bodega clásica

Vino blanco
MAGNETIC
D.O. Catalunya

Vino tinto
MAGNETIC
D.O. Catalunya

Cava
TERRER DE LA CREU
Brut Nature

Cerveza
ESTRELLA DAMM

8€
POR PERSONA

Bodega Superior

Vino blanco
CLOS ANCESTRAL
D.O. Penedès

Vino tinto
JEAN LEON PETIT VERDOT
D.O. Penedès

Cava
ORIOL ROSELL
Brut Nature · D.O. Cava

Cerveza
ESTRELLA DAMM

12€
POR PERSONA

Precios con IVA incluido.

Bar

TICKETS · PAGO POR CONSUMO

13€ = 1 ticket = 1 bebida

Contratación mínima inicial: tickets equivalentes al 70% de los asistentes confirmados.

Servicio de bar estándar: 1 h 30 min.

Extensiones del servicio: consultar condiciones

OPEN BAR · PAGO POR TIEMPO

1h · 28€
2h · 44€
3h · 72€
4h · 100€

Cada hora adicional +28€

Precios con IVA incluido.
Eventos de más de 100 asistentes sujetos a servicio adicional de seguridad.

Resopón

EL BRIOCHE DE DESPUÉS
Brioche de pulled pork con col encurtida y mostaza dulce
15€

EL BIKINI DE MADRUGADA
Bikini de jamón york, queso taleggio y mantequilla trufada
14€

CHURROS A DESHORAS
Churros con chocolate
12€

MARITOZZO CLUB
Estación de maritozzos caseros
15€

Extras Navideños

CHRISTMAS WELCOME COCKTAIL
13€

BAILEYS BAR
18€ · 60 min · Mín 30 personas

ESPRESSO MARTINI DE TEMPORADA
14€

CHOCOLATE CALIENTE & TOPPINGS
12€

Una opción a escoger, vinculada a una propuesta de barra libre.
Consultar alérgenos con nuestro equipo.
Precios con IVA incluido.

Beneficios SLS

ESENCIALES

Incluidos en la experiencia

Minutas personalizadas

Montaje personalizado

Parking de cortesía
(hasta 10 vehículos)

Tarifa especial de alojamiento para los asistentes
(según disponibilidad)

MÁS ALLÁ

Servicios adicionales
Disponibles bajo presupuesto

Centros de mesa y decoración navideña

Audiovisuales
escenario, luces, pantallas LED...

DJ
pista de baile, silent disco, cabina DJ personalizada...

Música en directo
saxofón, guitarras, violín eléctrico...

Animación
ilusionistas, actores, show de baile...

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

Fotógrafo

Guardarropía

Servicio de seguridad

Parking extra con tarifa especial
25€ + IVA 21% por coche y día



PARA MÁS INFORMACIÓN
GROUPS.BARCELONA@SLSBARCELONA.COM

VISITA NUESTRA WEB
CELEBRACIONES