

[HALL]
EL PALACE BARCELONA

Menú Gastro-Hall

STARTER TO CHOOSE / ENTREE A CHOISIR:

Burrata, Sicilian vinaigrette, green shoots, and olive foccaccia sticks

Burratina, vinaigrette sicilienne, pousses vertes et bâtonnets de foccaccia aux olives

Roasted pumpkin soup with marinated tofu, sautéed seasonal mushrooms, and black garlic

Crème à la citrouille rôtie avec tofu mariné, champignons de saison sautés et ail noir

Mediterranean salad, garden vegetables, kalamata olives, semi dried tomatoes, feta cheese, aged balsamic vinegar

Salade méditerranéenne, légumes du jardin, kalamata, tomate semi-séchée, feta, vinaigre balsamique vieilli

Salmon and crab tartare, roe, citrus emulsion, and homemade toast

Tartare de saumon et de crabe, caviar, émulsion d'agrumes, toasts maison

MAIN DISH TO CHOOSE / PLAT A CHOISIR:

Slow-cooked lamb with smoked aubergine, kalamata olives, and confit lemon

Agneau à basse température, aubergines fumées, kalamatas et citron confit

Cod confit with mushroom pilpil and roasted pumpkin

Cabillaud confit dans son moelleux pilpil de champignons et potiron rôti

Aged beef burger, brioche bun with French fries

Burger de boeuf vieilli sur pain brioché avec frites maison

Grilled free-range chicken breast, potato parmentier, vegetables

Blanc de poulet fermier grillé, parmentier de pommes de terre, légumes

DESSERT TO CHOOSE / DESSERT A CHOISIR:

Choose your favorite cake from our dessert trolley

Choisissez votre gâteau préféré dans notre panier de desserts

Mineral water, tea and coffee service

Eau minérale, service thé et café

Monday to Friday / Lundi à vendredi: 13:00h - 16:30h: **32 €**

Monday to Thursday / Lundi à jeudi: 19:30h - 23:00h: **42 €**

(Dinner service includes a beer or a glass of wine)

(Le service du dîner comprend une bière ou un verre de vin)

Let's share · À partager

Coca bread with tomatoes, olive oil, and Maldon salt · 4
Pain de coca à la tomate, HOEV et sel de Maldon

Assortment of home-seasoned olives · 5
Assortiment d'olives maison

Artisanal jerky croquettes (3 units) · 7
Croquettes artisanales à la cecina (3 unités)

Squid croquettes with black squid ink (3 units) · 7
Croquettes de calamars et lanière de calamars sautés dans leur encre (3 unités)

El Palace "bravísimas" potatoes · 9
Pommes de terre « bravísimas » El Palace

100% Iberian ham, coca bread with tomatoes (40 / 80 grs) · 16 / 32
Jambon 100 % ibérique, pain de coca à la tomate (40 / 80 grs)

Assortment of local artisan cheeses, tostaditas, homemade orange marmalade · 15
Assortiment de fromages artisanaux locaux, tostaditas, marmelade d'orange maison

Platillos

Burrata, Sicilian vinaigrette, green shoots, and olive foccaccia sticks · 14
Burratina, vinaigrette sicilienne, pousses vertes et bâtonnets de foccaccia aux olives

Mediterranean salad, garden vegetables, kalamata olives, semi dried tomatoes,
feta cheese, aged balsamic vinegar · 14
Salade méditerranéenne, légumes du jardin, kalamata, tomate semi-séchée,
feta, vinaigre balsamique vieilli

Thai rice noodle salad with a green bean, peanut, and citrus dressing · 14
Salade de nouilles de riz thaï aux haricots verts, arachides et vinaigrette aux agrumes

Roasted pumpkin soup with marinated tofu, sautéed seasonal mushrooms,
and black garlic · 14
Crème à la citrouille rôtie avec tofu mariné, champignons de saison sautés et ail noir

Salmon and crab tartare, roe, citrus emulsion, and homemade toast · 18
Tartare de saumon et de crabe, caviar, émulsion d'agrumes, toasts maison

Sirloin beef carpaccio served with a vitello tonato sauce · 21
Carpaccio de Picaña et sauce Vitello Tonato

Platillos

El Palace lobster roll, buttered brioche bread with lobster
and mayonaise and french fries · 21

Homard roll El Palace, pain brioché au homard avec sa mayonnaise et frites maison

Aged beef burger, brioche bun with French fries · 19
Burger de boeuf vieilli sur pain brioché avec frites maison

Chicken Club sandwich with French fries · 19
Club sandwich au poulet avec frites maison

Paccheri pasta stuffed with lobster and served with a creamy seafood sauce · 21
Pâtes paccheri farci au homard et sauce crémeuse aux fruits de mer

Cod confit with mushroom pilpil and roasted pumpkin · 22
Cabillaud confit dans son moelleux pilpil de champignons et potiron rôti

Girona beef tenderloin, roasted Hasselback potato, and homemade butter · 26
Filet de veau de Gérone, pomme de terre Hasselbach rôtie et beurre Maitre d'hôtel

Slow-cooked lamb with smoked aubergine, kalamata olives, and confit lemon · 25
Agneau à basse température, aubergines fumées, kalamatas et citron confit

Sweet · Desserts

Selection of our desserts trolley
Sélection de notre chariot de desserts

Chocolate cake · 9
Tartelette au chocolat

Pavlova, meringue, pineapple, Granny Smith apple, ginger · 9
Pavlova, meringue, ananas, Granny Smith, gingembre

Lingot olive oil sponge cake, crunchy lemon, lime · 9
Lingot, croustillant au citron, génoise à l'huile d'olive, citron vert

Tiramisú Éclair · 9
Éclair tiramisú

Bordeaux cannelé, chocolate mousse, hazelnut biscuit, passion, yuzu · 9
Cannelé bordelais, mousse au chocolat, biscuit noisette, passion, yuzu

Traditional Afternoon Tea

Selection of sandwiches with artisan bread · Sélection de sandwiches avec pain artisanal

Hard boiled egg, wasabi mayonnaise, watercress

Oeuf dur, mayonnaise wasabi, cresson

Smoked salmon, creamy herbed cheese, salmon roe

Saumon fumé, fromage crémeux aux herbes, œufs de saumon

Roast chicken, walnuts, mustard mayonnaise

Poulet rôti, noix, mayonnaise à la moutarde

Vegetal Palace - vegetables, olive leaves, arugula

Palais végétal - légumes, feuilles d'olivier, roquette



Artisan scones, clotted cream, bitter orange and raspberry jam

Scones artisanaux, crème caillée, confiture d'orange amère et framboise



Selection of sweets from our pastry team · Sélection de douceurs de notre équipe pâtissière

Canelé Bordelais, gianduja chocolate mousse, tonka bean biscuit, passion and yuzu

Canelé Bordelais, mousse chocolat gianduja, biscuit fève tonka, passion et yuzu

Pavlova, meringue, pineapple, Granny Smith apple, ginger

Pavlova, meringue, ananas, pomme Granny Smith, gingembre

Crunchy lemon, olive oil sponge, lemon-lime and cream

Citron croquant, génoise à l'huile d'olive, citron-lime et crème

Our éclair El Palace of the day

Notre éclair El Palace du jour



Tea, infusion or coffee service

Service à thé, infusion ou café

Traditional Afternoon Tea · 36€

Traditional Afternoon Tea including a glass of Mirgin Alta Alella eco cava · 42€

Thé traditionnel de l'après-midi avec un verre de cava écologique Mirgin Alta Alella

Traditional Afternoon Tea including a glass of R de Ruinart Brut champagne · 54€

Thé traditionnel de l'après-midi avec une coupe de champagne R de Ruinart Brut

Friday, Saturday and Sunday · Vendredi, samedi et dimanche

16:00h - 19:00h

Wines · Vins

Cava & Corpinnat

			
Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Ecológico / Alta Alella, D.O Cava	12	45	-
Privat Rosé Brut Reseva / D.O Cava	12	45	-

Champagne

			
R de Ruinart Brut / A.O.C. Champagne	19	95	220
Ruinart Rosé Brut / A.O.C. Champagne	22	115	-
Ruinart Blanc de Blancs Brut / A.O.C. Champagne	-	125	280
Roederer Cristal Brut / A.O.C. Champagne	-	380	-
Dom Pérignon Brut / A.O.C. Champagne	-	300	780
Dom Pérignon Brut Rosé / A.O.C. Champagne	-	560	-
Krug Grande Cuvée Brut / A.O.C. Champagne	-	340	-

Rosé

			
M de Minuty / Côtes de Provence	11	45	97
Domaine OTT Chateau du Selle / Côtes de Provence	-	84	-

White · Blanc



Mytilus, Albariño D.O. Rías Baixas	8	32	-
Alta Alella PB, Xarelo D.O. Alta Alella	8	32	-
Menade Verdejo, Ecológico D.O. Rueda	9	35	-
Chablis La Chablisienne A.O.C. Bourgogne	12	54	120
Belondrade Quinta Apolonia Verdejo D.O. Castilla y Leon	-	49	-
Taleia D.O. Costers del Segre	-	65	-
Fransola Torres, Sauvignon Blanc D.O. Penedés	-	68	-

Red · Rouge



Luis Cañas Crianza D.O. Ca Rioja	10	38	-
Prado Rey Crianza Valdeleyegua D.O. Ribera del Duero	10	38	-
Alta Alella GX, Ecológico, Garnacha D.O. Alella	8	32	-
Finca Malaveína 2016 D.O. Empordà	-	62	-
Pétalos 2017 D.O. Bierzo	-	45	-
Joseph Drouhin Côte de Beaune A.O.C. Bourgogne	-	68	-
Les Terrasses 2017 D.O. Priorat	-	78	-
Aires de Garbet D.O. Empordà	-	62	-
Mas la Plana D.O. Penedés	-	120	-
Chateau Lariveau 2010 D.O. Canon Fronsac	-	49	-
Alión D.O. Ribera del Duero	-	115	-
Prado Enea D.O. Ca Rioja	-	99	-
Vega Sicilia Valbuena 5 Año D.O. Ribera del Duero	-	260	-

Sweet · Doux



Lustau P.X. San Emilio D.O. Jerez	9		
Niepoort Tawny 10 Años D.O. Porto	9		

Cocktails

Our classics · *Nos classiques*

Mary Pickford · 16

Bacardí Carta Blanca
Maraschino
Pineapple · *Ananas*
Grenadine

Angel's Draft · 16

Bacardí Carta Blanca
Chartreuse Yellow / *Jaune*
Agave
Fresh mint · *Menthe fraîche*
Egg white · *Blanc d'œuf*

Mimosa · 16

Champagne R de Ruinart
Orange juice · *Jus d'orange*

Vesper · 16

Bombay Sapphire
Grey Goose
Lilet Blonde

Bramble · 16

Bombay Sapphire
Lemon · *Citron*
Blackberry liqueur · *Liqueur de mûre*
Sugar · *Sucre*

Cócteles

Nuestros clásicos · *Nos classiques*

Old Fashioned · 16

Santa Teresa 1796
Angostura
Soda
Sugar · Sucre

Manhattan · 16

Rye Whisky Bulliet
Vermut Rosso Antica Formula
Angostura

Gin Fizz · 16

Bombay Sapphire
Soda
Lemon · Citron
Sugar · Sucre
Egg white · Blanc d'oeuf

Pisco Sour · 16

Pisco
Lemon · Citron
Sugar · Sucre
Egg white · Blanc d'oeuf

Moscow Mule · 16

Grey Goose
Ginger Beer
Lemon · Citron
Sugar · Sucre

Negroni · 16

Bombay Sapphire
Martini Bitter
Martini Rubino

Water · *L'eau*

Still water · *L'eau plate*

6

Sparkling water · *L'eau gazeuse*

6

Coffee & tea · *Café & thé*

Coffee service · *Service de café*

6

Tea service · *Service de thé*

6

Hot chocolate · *Chocolat chaud*

6

Irish coffee · *Café Irlandais*

10

Soft drinks · *Rafraîchissements*

7

Coca Cola

Coca Cola Zero

Nestea

Bitter Kas

Sprite

Schweepes Orange

Schweepes Lemon

Schweepes Ginger Ale

Schweepes Ginger Beer

Schweepes Soda

Schweepes Tonic

Fever Tree Tonic

Red Bull

Fruit juice selection · *Jus de fruits*

Beer · *Bière*

8

Estrella Damm

Voll Damm

Corona

Free Damm

Whiskey

Dewar's 12	18
Dewar's 15	24
Dewar's 18	32
Chivas Mizunara	28
Chivas 12	18
Chivas 18	32
The Glenlivet 12	18
The Macallan Ruby	120
The Glenrothes	18
Glenmorangie Original	18
Glenmorangie Quinta Ruban 14	26
Oban 14	21
Talisker	21
Laphroaig 10	21
Ardbeg 10	24
Johnnie Walker Blue Label	85
Johnnie Walker Black	18
Johnnie Walker Red	16
Bulleit Rye	16
Makers Mark 46	22
Jack Daniels Single Barrel	22
Four Roses Single Barrel	26
Four Roses Small Batch	32
Blanton's Original	22
Blanton's Gold Edition	36
Yamazaky 12	68
Hakushu 12	72
Hibiki 17	145
Lagavulin 16	26
Glenfiddich 12	20
Glenfiddich Select Cask	32
Bushmills	18
Royal Salute 21	26
Auchentoshan	21

Vodka

Stolichnaya Elit	20
Belvedere	21
Beluga	21
Beluga Allure Short	50
Grey Goose	18
Tito's	18
Snow Leopard	18
Kettle One	16

Gin

Plymouth	16
Monkey 47	20
The London N°1	18
The London N°3	18
Bombay Sapphire	16
Brockmans	18
Gin Mare	18
Beefeater 24	16
Kinobi	25
Gin Raw	18
GVine	18
Roku	18
Le Tribute	25
Hendricks	18
Tanqueray 10	16
Martin Miller's	16
Mombasa Club	18
The Botanist	18

Rum

Habana Selección de maestros	18
Bacardi Carta Blanca	16
Bacardi 8	18
Kraken	16
Santa teresa 1796	18
Diplomatico Reserva Exclusiva	18
Diplomatico Ambassador	65
Plantation 20 Aniversario	32
Zacapa XO	48
Zacapa 23	24
Pampero Aniversario	16
Matusalem Clásico	16
Clement 10	30

Apéritifs

Aperol	12
Martini Rosato	9
Martini Rosso	9
Martini Bianco	9
Martini Extra Dry	9
Martini Fiero Tonic	12
Martini Rubino	9
Martini Bitter	9
Martini Ambrato	9
Noilly Prat Dry	9
Campari	9
Fernet Branca	9
Pimms	9
Martini sin alcohol: Florale	8
o Vibrante	

Brandy, Cognac, — Armagnac & Calvados

Armagnac Dartigalonge 1988	28
Armagnac Dartigalonge 1996	28
Armagnac Dartigalonge 2000	21
Brandy Torres 15	16
Brandy Cardenal Mendoza - Non Plus Ultra	105
Cardenal Mendoza Carta Real	28
Cognac Hennessy VS	22
Cognac Hennessy XO	87
Cognac Remy Martin XO	59
Cognac Otard XO	120
Cognac Delamain	38
Age des Epices	46
Courvoisier XO	38
Mascaró XO Ego	18
Calvados Pere Magliore XO	21
Conde de Garvey	46
Carlos I Imperial XO	21
Gran Duque D'Alba	26
Gran Duque D'Alba Oro	58
Jaime I Torres	38

Tequila & Mezcal —

Jose Cuervo Reserva	42
Tequila 8 Blanco	18
Tequila 8 Reposado	22
Pica Flor Espadin Mezcal	18
Patron Silver	26
Patron Reposado	28
Patron Añejo	32
Clase Azul Plata	42
Don Julio Blanco	22
Don Julio Reposado	26

Liquors and creams *Liqueurs et crèmes* —

Amaretto Disarrono	10
Baileys	10
Borgetti	12
Chambord	12
Chartreuse Amarillo VEP	22
Chartreuse Verde VEP	39
D.O.M Benedictine	12
Drambuie	10
Frangelico	10
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Limoncello Villamassa	14
Tia Maria	10

Spirits & Digestives *Spiritueux & Digestifs* —

Orujo Pazo Señorans Blanco	10
Orujo Pazo Señorans Hierba	10
Orujo Fillaboa Reserva	14
Grappa Poli Blanca	10
Grappa Poli Sauternes Barrel	32
Grappa Poli Barili di Rhum	28
Grappa Nonino Reserva	26