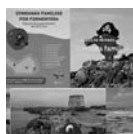




Select Language ▾



ISLAS BALEARES

Una Gincana Familiar Para
Conocer Formentera De...



ISLAS BALEARES

Los amantes de las aves van a
Baleares: Así es...



El Palace Barcelona, el hotel en el que habita la magia de la Navidad

By [Olga Moya](#) – Categoría: [Hostelería](#) – 📅 16 Noviembre 2022



Con la llegada de los días más fríos del año, El Palace Barcelona se convierte en uno de los emplazamientos más navideños de la ciudad en estas fechas.

Sus centenarias instalaciones se envuelven de la magia que caracteriza esta época tan dulce y cautivadora, a la vez que se programan numerosas actividades y experiencias para que amigos, parejas y familias se impregnen del encanto de la Navidad.

Desde el **concierto benéfico** de la Escolanía de Montserrat, hasta un **cine navideño** al aire libre, la **gastronomía alpina** en una cabaña típica de esta zona montañosa, un **market de Navidad** repleto de objetos y productos con alma o el tradicional **Afternoon Tea** con la presencia de Papá Noel.

CONCIERTO BENÉFICO DE LA ESCOLANÍA DE MONTSERRAT





Concierto l'Escolania de Montserrat en el Palace Barcelona

Esta Navidad El Palace Barcelona quiere ir un paso más allá en las celebraciones de unas de las fechas más tradicionales del año conjugando el disfrute de ciudadanos y visitantes **con un fin solidario**. Para ello, el cinco estrellas más antiguo de la ciudad ofrecerá un **concierto benéfico** de la Escolanía de Montserrat el 21 de diciembre a las 20:00 en la mítica Sala Gran Vía, uno de los enclaves más emblemáticos del hotel. El concierto, que tendrá una duración de hora y media, deleitará a los asistentes con un clásico de **l'Escolania de Montserrat con canciones tradicionales catalanas y algunas de temática navideña**. A su término, se ofrecerá un cocktail cena en el Hall. Todos los beneficios se donarán a dos ONG. Por un lado, Casa Guadalupe, ubicada en Sabadell y en Terrassa, cuya misión es la defensa, acogida y protección de la vida humana, a través de la acogida a las mujeres embarazadas en riesgo de exclusión social, de cualquier raza, religión y condición social, que careciendo de recursos económicos, personales y/o familiares suficientes, afrontan con dificultad su embarazo; y por otro lado Mission Education, con proyectos educativos en el Líbano que garantizan el acceso de estudiantes de todos los orígenes a una educación de alta calidad. El dress code es elegante y las entradas podrán adquirirse a un precio de 150€.

CHALET EL PALACE





La Pérgola central del Rooftop Garden. El Palace Barcelona.

Regresa la **pop up gastronómica** más esperada a la La Pérgola central del Rooftop Garden Palace Barcelona que se convierte, un invierno más, en una acogedora **cabaña de madera de los Alpes**. Para ello, **manteles a cuadros y pelajes de oveja**, entre otros motivos decorativos, envolverán a los comensales conformando una atmósfera propia de un refugio de montaña. Las recetas, también inspiradas en productos y recetas de esta deliciosa zona, podrán degustarse a partir del próximo **25 de noviembre**. La **propuesta gastronómica** incluye entrantes a elegir entre la Sopa de cebolla gratinada con yema ahumada al tomillo y la Ensalada de trucha con crema agria y polenta al eneldo, principales como las sabrosas **Fondues** (tradicional, elaborada con cerveza o con Champagne) y Raclettes o la Costilla de vacuno confitada, rösti tradicional y raíces y guarniciones consistentes en la Tabla de embutidos suizos, la Ensalada de canónigos, mollejas de pato, nueces y vinagreta de mostaza o la Selección de encurtidos caseros. Para finalizar, se podrá elegir entre Nuestro **Flan a base de Crème renversé**, almendra garrapiñada, nata montada, Nuestro choco & caramelo y la Tarta tradicional de arándanos con nata montada. El menú incluye agua y café por 49 euros.

CINE NAVIDEÑO





Azotea Cine navideño El Palace Barcelona

Tras el éxito de las pasadas ediciones, las **películas navideñas** más afamadas regresan a la terraza de El Palace Barcelona. Ambientado en un jardín alpino emplazado en el **Rooftop del hotel, cuatro mini chalets ataviados con mantas, cojines y bolsas de agua caliente** suponen el refugio perfecto desde el que disfrutar de títulos como Love Actually (jueves), Solo en Casa (viernes), Elf (sábados) y Miracle on 34th Street (domingos). El precio incluye palomitas, una taza de chocolate o vino caliente con toque Grey Goose y un snack navideño por persona. Se proyectarán dos sesiones por día, a las 18:00h y a las 21:00h, ambas en versión original, de jueves a domingo. El precio de la cabaña para 2 personas o 2 personas con un niño de hasta 12 años años es de 75€.

Además, aquellos que quieran comer algo mientras se proyecta la película, tendrán a su disposición deliciosas elaboraciones pensadas para comer cómodamente con las manos.

TÉ DE LA TARDE DE NAVIDAD

A partir del **25 de noviembre se servirá en el hall de El Palace el tradicional Afternoon Tea con temática navideña**. De viernes a domingo de 16:00 a 19:00 horas, el hall del hotel se convierte en un exclusivo salón de té en el que, por 42 euros, se sirve una selección de sándwiches, scones artesanales, dulces elaborados por el prestigioso Pastry Chef del hotel Miguel Costa, café o té. Por un suplemento de 6€ se puede añadir a la fórmula una copa de cava eco Mirgin Alta Alella, mientras que por 18€ más la fórmula se complementaría con una botella de champagne R de Ruinart Brut para dos personas. Además, la experiencia sensorial se completa con la música de la pianista Marta Muñoz los viernes y de Fer Tejero sábados y domingos, ambos con un repertorio de canciones de Navidad.

Además, los sábados y domingos del 3 de diciembre al 18 de diciembre, y la tarde del 24 de diciembre, el Afternoon Tea contará con la presencia de Papá Noel.

MERCADO NAVIDEÑO





Mercado de Navidad En el Palace de Barcelona

El viernes 16 de diciembre de 16:00h a 21:00h y el **sábado 17 y domingo 18 de diciembre de 12:00h a 21:00h**, el Rooftop Garden acogerá **un delicado mercado navideño ambientado en los mercadillos del norte de Europa, con productos gastronómicos y objetos locales con alma ideales para regalar**. El Christmas Market es gratuito y no requiere de reserva previa.

Los días de Christmas Market podrá disfrutarse de una tradicional chocolatada en el Rooftop Garden que incluirá chocolate caliente (o café o infusión), melindros y churros por un precio de 14€.

MENÚS DE NAVIDAD

Los **elegantes salones del cinco estrellas más antiguo de la ciudad acumulan una larga tradición de celebraciones y banquetes**. Continuando con esta estela festiva, este año el Chef Jesús Caballero propone diversos menús consistentes en una fórmula que comienza con diferentes aperitivos para compartir, un plato principal a elegir entre tres o cuatro opciones y un postre, así como vinos de D.O. nacionales y francesas. La cena de Nochebuena podrá disfrutarse por un precio de 120€, la comida de Navidad por 135€ y la celebración de Fin de Año por 385€ en el Salón Gran Vía y 565€ en el Rooftop Garden. Esta última noche del año se celebrará con una copa de Champagne en el hall, acompañada de la música de Adri y Saskia para pasar después a cenar en la Sala Gran Vía con la música de Trio hasta la 01:00h o bien para los asistentes a la **cena** del Rooftop Garden, con **2 chellos** desde las 21:00h hasta las 23:45h.

Y este año, por primera vez, el flamante **Amar Barcelona de Rafa Zafra ofrecerá dos menús especiales para las celebraciones de Nochebuena y Fin de Año**.



Amar Barcelona de Rafa Zafra ofrecerá dos menús en El Palace de Barcelona

La **noche del 24 de diciembre**, Amar Barcelona dispone de una fórmula consistente en **diversos platos** como la Ostra con leche de almendra fría y caviar, el Pionono salado de cangrejo real y romesco, el Buñuelo de bacalao y sus diferentes elaboraciones, el Erizo con escudella marinera y su pilota de gamba, los Guisantitos con espardeña, tripa de bacalao y trufa, la Angula salteada con huevo mollet o poché y la Cigala a la meunière y anisados, seguido de un principal a elegir entre el Pato a la naranja con ensalada de hinojo y polenta o el Besugo a la brasa con su bilbaína y verduritas. **El 31 de diciembre**, el menú consistee en degustaciones de recetas como el Bikini de salmón ahumado, crème fraîche y caviar, el Buñuelito de gamba roja y su sashimi, el Mollete Benedict de erizo y velo ibérico, el Percebe orly y codium, las Angulas en ensalada fría y caviar, la Vieira carbonara y trufa, el Ramen gallego, seta de cardo y mariscos o la Langosta Wellington con su americana, un principal a elegir entre el Civet de conejo, manzana y foie o el Lenguado a la meunière clásica. Ambos menús finalizan con el carrito de postres navideños y podrán disfrutarse por un precio de 250€ sin bebida (350€ con bebida) en Nochebuena y 350€ sin bebida (450€ y 550€ con bebida según bodega; 400€ sin bebida pero con acceso al open bar a partir de las 00:00) en Fin de Año. La noche de fin de año, además, la cena estará amenizada por un trío de **jazz hasta la media noche y a partir de entonces, con la música de DJ.**

CELEBRACIÓN DE FIN DE AÑO EN BLUESMAN COKTAIL BAR

¿Y qué mejor que celebrar el fin de año en uno de los espacios más auténticos de la ciudad que, además, es uno de los lugares preferidos de Ronnie Wood? Descender hasta el Bluesman Cocktail Bar es sumergirse en la atmósfera elegante y clandestina de un exclusivo speakeasy. Maderas nobles, terciopelos y luces de tonalidades ambarinas arropan esta deliciosa coctelería vintage de estilo inglés con destilados originales de la época. El espacio debe su nombre al cuadro que cuelga de una de sus paredes, regalo del guitarrista de los Rolling Stones, asiduo cliente del hotel que ha llegado a tocar en este escenario. De 00:30 a 02:00 el espacio ofrecerá un concierto de **música en directo de Gigi Mc Farlane**, con versiones disco de los 80 hasta ahora de y a partir de esa hora hasta las 05:00 le tomará el relevo **DJ Parker**. El precio es de 150€, los asistentes a la cena de fin de año en el hotel podrán acceder a mitad de precio.

