



# *FESTIVE SEASON*

Bienvenidos a una mágica temporada festiva en InterContinental Barcelona. Celébralo con nosotros desde Montjuïc, la emblemática colina de la ciudad, y disfruta de un mes lleno de experiencias navideñas. Vive momentos plenos de alegría y encuentros cálidos.

Welcome to a magical festive season at InterContinental Barcelona. Celebrate with us in the Montjuïc area, a prominent area in the heart of the city, and enjoy a month full of holiday experiences. Experience joyful moments and warm gatherings.



INTERCONTINENTAL  
BARCELONA

7<sup>th</sup> December  
&  
14<sup>th</sup>

## DOMINGOS DE *BRUNCH* SUNDAY *BRUNCH*

Restaurante ARREL  
1:30 pm - 4:30 pm



### 7 DE DICIEMBRE | DECEMBER 7TH

#### BRUNCH & TALLER DE ADORNOS NAVIDEÑOS *BRUNCH & FESTIVE CREATIONS WORKSHOP*

El 7 de diciembre, descubre un brunch gourmet acompañado de un atelier creativo sostenible para adultos y niños. De la mano de una experta en papiroflexia, diseñarás piezas navideñas únicas, celebrando la imaginación, el diseño y el espíritu festivo, en un ambiente cálido y sofisticado.

Brinda, crea y vive la magia de esta época.

75 euros

Niños de 7 a 12 años: 45 euros

Menores de 6 años: sin cargo

On December 7, indulge in a gourmet brunch paired with a sustainable creative atelier for both adults and children. Guided by an origami expert, you will craft unique holiday pieces, celebrating imagination, design, and festive spirit in a warm and sophisticated atmosphere.

Sip, create and enjoy the magic of the season.

75 euros

Children aged 7 to 12: 45 euros

Children under 6: complimentary



### 14 DE DICIEMBRE | DECEMBER 14TH

#### BRUNCH SOLIDARIO CON LA VISITA DE PAPÁ NOEL *BRUNCH WITH PURPOSE & VISIT FROM SANTA CLAUS*

El 14 de diciembre, nuestro brunch se transforma en una celebración con propósito y momentos memorables junto a Papá Noel. Compartiremos magia en familia mientras apoyamos una iniciativa solidaria: destinaremos un porcentaje de lo recaudado a la Fundación Trini Jove para llevar juguetes a niños que esperan la ilusión de la Navidad.

Porque el verdadero lujo es compartir, inspirar y construir futuro.  
Celebra, colabora y forma parte de esta cadena de ilusión.

95 euros

Niños de 7 a 12 años: 49 euros

Menores de 6 años: sin cargo

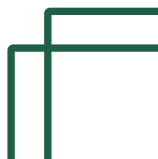
On December 14, our brunch transforms into a purpose-driven celebration filled with heartwarming moments alongside Santa Claus. We invite you to share the magic as a family while supporting a meaningful cause: a portion of the proceeds will be donated to Fundación Trini Jove to bring holiday joy and gifts to children awaiting the wonder of Christmas.

Because true luxury lies in sharing, inspiring, and shaping the future.  
Celebrate, collaborate, and be part of this chain of wonder.

95 euros

Children aged 7 to 12: 49 euros

Children under 6: complimentary



from 1<sup>st</sup> December  
to 31<sup>st</sup> GEBRE  
*THE ART  
OF MIXOLOGY*

## GEBRE D'HIVERN: UN RITUAL DE SABOR Y TIEMPO *GEBRE D'HIVERN: A RITUAL OF TASTE AND TIME*

En nuestro bar Gebre, cuando el frío acaricia los días y las luces de invierno iluminan la ciudad, llega el momento de saborear lo esencial: una experiencia artesanal y elegante, pensada para dos.

"Gebre d'Hivern" celebra el espíritu de la temporada con una planxa gourmet de inspiración catalana y europea, donde cada detalle — desde una llonganissa de Vic hasta un brie trufado — cuenta una historia de territorio, tradición y sofisticación.

45 euros

At our Gebre bar, when the cold caresses the days and the winter lights illuminate the city, it is time to savor the essentials: an artisanal and elegant experience, designed for two.

"Gebre d'Hivern" celebrates the spirit of the season with a gourmet planxa inspired by Catalan and European cuisine, where every detail — from a llonganissa de Vic to a truffled brie — tells a story of place, tradition, and refined sophistication.

45 euros



Además, disfruta de nuestra coctelería de autor en Gebre.

Nuestra colección de cócteles festivos invita a saborear la estación desde una nueva perspectiva: aromas de canela, notas de turrón y el brillo dorado del cava se funden en una sinfonía sensorial que despierta los sentidos. Desde el Negroni d'Hivern, con su elegancia amarga y profunda, hasta el Old Fashioned de Turrón, seductor y envolvente, cada sorbo celebra la magia de la temporada.

And indulge in our signature mixology experience at Gebre.

Our festive cocktail collection invites you to experience the season through a new lens: hints of cinnamon, notes of nougat, and the golden sparkle of cava blend into a sensorial symphony that awakens the senses. From the Negroni d'Hivern, with its refined bitter depth, to the Turrón Old Fashioned, smooth and enticing, each sip celebrates the magic of the season.

from 1<sup>st</sup>  
to 31<sup>st</sup>  
December

SPA  
INTERCOTINENTAL  
BARCELONA

### *SHEA LIGHT CHRISTMAS RITUAL - BY MORJANA*

Un ritual corporal sensorial inspirado en la esencia cálida y dorada del ámbar, símbolo de luz y renovación. Este tratamiento invita a reconectar con el cuerpo, liberar tensiones y abrazar la calma interior. A través de texturas delicadas y aromas envolventes, la piel se nutre, la mente se serena y el espíritu se despierta. Un ritual que celebra la renovación y el equilibrio en el corazón del invierno.

60 min  
95 euros

A sensorial body ritual inspired by the warm, golden essence of amber — symbol of light and renewal. This treatment invites you to reconnect with your body, release tension, and embrace inner calm. Through delicate textures and aromatic notes, the skin is nourished, the mind soothed, and the spirit awakened. A ritual that celebrates renewal and balance in the heart of winter.

60 min  
95 euros

### *CHRISTMAS GLOW RITUAL - BY CASMARA*

Un facial iluminador creado para devolver a la piel su brillo natural. Combina limpieza profunda, suave peeling glicólico e infusión de oxígeno para renovar y revitalizar. Culmina con una mascarilla de ácido hialurónico que hidrata en profundidad y deja la piel tersa y radiante.

45 min  
55 euros

A brightening facial designed to restore your skin's natural radiance. It combines deep cleansing, a gentle glycolic peel, and an oxygen infusion to renew and revitalize. A final hyaluronic mask delivers lasting hydration, leaving your complexion smooth and luminous.

45 min  
55 euros

Agenda tu próxima experiencia con nuestro equipo de spa, a través del mail [spa@icbarcelona.com](mailto:spa@icbarcelona.com).  
Schedule your next experience with our spa team by emailing [spa@icbarcelona.com](mailto:spa@icbarcelona.com).



24<sup>st</sup>  
December

## NOCHE BUENA CHRISTMAS EVE

Restaurante QUIRAT  
7:30 pm - 11:30 pm  
160 EUR



### APERITIVO

Vermut de ceps  
Nuestra gilda  
Patata, mejillón y Espinaler  
Ostra caldo de ibéricos

### APPETIZER

Vermouth with mushrooms  
Our gilda  
Potato, mussel, and Espinaler  
Oyster with Iberian broth

### PARA EMPEZAR

Carabinero, su jugo y tempura  
Setas de temporada, butifarra de perol y avellana  
Bacalao al pil pil

### HORS D'OEUVRE

Red prawn with its juice and tempura  
Seasonal mushrooms, butifarra sausage, and hazelnuts  
Cod al pil pil

### PRINCIPAL

Fricandó, albóndigas de rape y ratafia  
Pies de cerdo con bogavante e hinojo marino  
Arroz con costilla de cerdo Ibérico  
Nuestra representación del "niu"

### MAIN COURSE

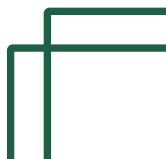
Fricandó with monkfish meatballs and ratafia  
Pig's trotters with lobster and sea fennel  
Rice with Iberian pork ribs  
Our "niu" representation

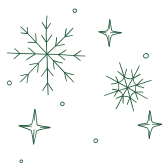
### POSTRE

Sobrasada y anís Mel i mató  
Pera y chocolate

### DESSERT

Sobrasada and anise with mel i mató  
Pear and chocolate





25<sup>st</sup>  
December

## NAVIDAD CHRISTMAS DAY

Restaurante Arrel  
12:30 pm - 3:30 pm  
75 EUR

### APERITIVO

Tartar de cigala, emulsión de lima y pepino  
Ostra Gillardeau con espuma de tomate asado  
Sándwich de foie mi-cuit y gel de oporto

### APPETIZER

Langoustine tartare with lime and cucumber emulsion  
Gillardeau oyster with roasted tomato foam  
Foie mi-cuit sandwich with port wine gel

### PARA EMPEZAR

Tradicional sopa de galets con pelotitas trufadas

### TO BEGIN

Traditional galets soup with truffled meatballs

### ENTRANTE

Carn d'Olla y sus verduras

### STARTER

Carn d'Olla with seasonal vegetables

### PRINCIPAL

Clásico pavo asado de Navidad, con relleno de chipolata  
trufada y jugo de su asado

### MAIN COURSE

Classic Christmas roasted turkey, stuffed with truffled  
chipolata, roasting jus

### POSTRE

Tronco de Navidad con helado de turrón  
Turrones & Neulas

### DESSERT

Traditional Christmas log with nougat ice cream  
Turrons and neulas

### BODEGA

Cava: Babot Brut Nature  
Vino Blanco: D.O. Bierzo – Cobija del Pobre  
Vino Tinto: D.O. Bierzo – Jarabe de Almazcara  
Barquillos, turrones, cafés o infusiones

### CELLAR

Cava: Babot Brut Nature  
White Wine: D.O. Bierzo – Cobija del Pobre  
Red Wine: D.O. Bierzo – Jarabe de Almazcara  
Crispy wafers, nougats, coffee or infusions



26<sup>st</sup>  
December

## SAN ESTEBAN BOXING DAY

Restaurante Arrel  
12:30 pm - 3:30 pm  
75 EUR



### APERITIVO

Tartar de cigala, emulsión de lima y pepino  
Ostra Guillardau con espuma de tomate asado  
Sándwich de foie mi-cuit y gel de oporto

### APPETIZER

Langoustine tartare with lime and cucumber emulsion  
Guillardau oyster with roasted tomato foam  
Foie mi-cuit sandwich with port wine gel

### PARA EMPEZAR

Vieira al horno con manzanilla, jamón ibérico y  
langostinos, brotes verdes y vinagreta de pistacho

### TO BEGIN

Oven-baked scallop with manzanilla, Iberian ham and  
prawns, green shoots, and pistachio vinaigrette

### ENTRANTE

Canelones de San Esteban con pollo rustido y  
ciruelas, bechamel ligera y su demi-glace

### STARTER

St. Stephen's cannelloni stuffed with roasted chicken  
and prunes, light béchamel, and demi-glace

### PRINCIPAL

Rodaballo de costa, ratatouille de calamar y  
velouté de cava

### MAIN COURSE

Coastal turbot with squid ratatouille  
and cava velouté

### POSTRE

Montserrat  
Turrones & Neulas

### DESSERT

Montserrat  
Turrons & neulas

### BODEGA

Cava: Babot Brut Nature  
Vino Blanco: D.O. Bierzo – Cobija del Pobre  
Vino Tinto: D.O. Bierzo – Jarabe de Almazcara  
Barquillos, turrones, cafés o infusiones

### CELLAR

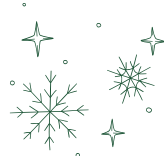
Cava: Babot Brut Nature  
White Wine: D.O. Bierzo – Cobija del Pobre  
Red Wine: D.O. Bierzo – Jarabe de Almazcara  
Crispy wafers, nougats, coffee or infusions



31<sup>st</sup>  
December

## NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

Restaurante QUIRAT  
7:30 pm - 11:30 pm  
405 EUR



### APERITIVO

Ostra a la brasa con sopa de cebolla y queso comté  
Brioche cecina de Wagyu con matequilla ahumada  
y trufa melanosporum  
Patata, erizo de mar, yema de huevo y caviar oscetra

### APPETIZER

Grilled oyster with onion soup and Comté cheese  
Wagyu cured beef with smoked butter and  
Melanosporum truffle  
Potato, sea urchin, egg yolk, and Oscietra caviar

### ENTRANTES

Tartar de bogavante con su salsa y caviar oscetra  
Vieiras con jamón ibérico, trufa melanosporum y  
crema de ceps

### STARTERS

Lobster tartare with its sauce and oscietra caviar  
Scallops with Iberian ham, Melanosporum truffle,  
and ceps cream

### PRINCIPALES

Rodaballo, agua de Lourdes y pimienta a la brasa  
Rabo de toro con foie y parmentier de patata trufado

### MAIN COURSES

Turbot with Lourdes water and roasted pepper  
Oxtail with foie gras and truffled potato parmentier

### POSTRES

Uva y cava  
Vainilla y trufa melanosporum

### DESSERTS

Grapes and cava  
Vanilla and Melanosporum truffle



### BODEGA

Esparter AT Roca  
Massipa Scala Dei  
Abadal 3.9  
Milesimé Chardonnay Juvé & Camps

### CELLAR

Esparter AT Roca  
Massipa Scala Dei  
Abadal 3.9  
Milesimé Chardonnay Juvé & Camps





# 31<sup>st</sup>

December

## NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

Restaurante Arrel  
8:00 pm - 10:30 pm  
285 EUR

DE NUESTRO HUERTO KM0  
Barra de ensaladas y condimentos  
Tartar de tomate y burrata  
Remolachas heirloom, manzana y Moët Chandon  
Ensalada verde, crema de aguacate, yuzu y brotes  
Espárragos verdes, cantaloupe y frambuesas  
Ensalada de txangurro

DEL MERCADO DE LA BOQUERIA  
Jamón ibérico, lomo, salchichón y embutidos de la zona  
con pan con tomate  
Quesos internacionales, nacionales y locales de Vila  
Viniteca con sus mermeladas y frutos secos  
Ahumados mediterráneos con sus encurtidos  
Anchoas 00 con pimienta y pan tostado  
Steak tartar y sus tostadas

DE LA MAR  
Ostras Guillaudeau especial  
Nécoras  
Cigalas  
Langostinos

PRINCIPALES  
Risotto de setas y trufa mantecado en una rueda de  
parmesano de 20 kg  
Jarrete de ternera glaseado, puré Robuchon, zanahoria  
Ras el Hanout  
Lubina de costa a la sal  
Romescada de rape y calamar  
Solomillo Wellington  
Cochinillo asado y puré de manzana

POSTRES  
Trufas de chocolate, rocas de chocolate, torrijas  
caseras, canolis de crema y trufa  
Bombones, mini tartaletas Reus, macarons, mini  
repostería, selección de tartas  
Fruta de temporada  
Postre especial Fin de Año  
Turrone & Neulas

BODEGA  
Selección de vinos Premium  
Moët & Chandon Brut

FROM OUR KM0 GARDEN  
Salad and condiments bar  
Tomato tartare with burrata  
Heirloom beetroot, apple and Moët Chandon  
Green salad, avocado cream, yuzu and winter sprouts  
Green asparagus, cantaloupe and raspberries  
Txangurro (spider crab) salad

FROM THE BOQUERIA MARKET  
Iberian ham, cured loin, salchichón and local cold cuts  
with tomato bread  
International, national and local cheeses from Vila  
Viniteca with jams and nuts  
Mediterranean smoked fish with pickles  
00 anchovies with pepper and toasted bread  
Steak tartare with toast

FROM THE SEA  
Special Guillaudeau oysters  
Velvet crabs  
Langoustines  
Prawns

MAIN COURSES  
Mushroom and truffle risotto creamed inside a 20 kg  
parmesan wheel  
Glazed veal shank, Robuchon-style purée, Ras el  
Hanout carrot  
Coastal sea bass baked in salt  
Monkfish and squid romescada  
Beef Wellington  
Roast suckling pig with apple purée

DESSERTS  
Chocolate truffles, chocolate rocks, homemade  
torrijas, cream and truffle cannoli  
Bonbons, mini Reus tartlets, macarons, mini pastries,  
assorted cakes  
Seasonal fruit  
Special New Year's Eve dessert  
Turrons & neulas

CELLAR  
Premium wine selection  
Moët & Chandon Brut





01<sup>st</sup>  
January

## AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY

Restaurante Arrel  
12:30 pm - 3:30 pm  
95 EUR

### APERITIVO

Tartar de cigala con una emulsión de lima y pepino  
Ostra con espuma de tomate asado  
Sandwich de foie mi-cuit y gel de Oporto

### APPETIZER

Norway lobster tartare, lime and cucumber emulsion  
Oyster with roasted tomato foam  
Foie mi-cuit sandwich with port wine gel

### PARA EMPEZAR

Ensalada de bogavante, caviar de la Vall D'Aran,  
jugo acevichado y hierbas anisadas

### HORS D'OEUVRE

Lobster salad, Vall d'Aran caviar, ceviche-style jus  
and aniseed herbs

### PRINCIPALES

Rape de barriga negra albardado en tocino, espinacas con  
pasas y piñones y crema de sidra

### MAIN COURSE

Black-belly monkfish wrapped in bacon, spinach  
with raisins and pine nuts, cider cream

Cabrito confitado en aceite de romero, texturas de  
manzanas y jugo de su cocción

Confit kid goat in rosemary oil, apple textures  
and its own jus

### POSTRE

Chocolate Dubai  
Turrónes & Neulas

### DESSERT

Dubai chocolate  
Nougats & Neules

### BODEGA

Cava: Babot Brut Nature  
Vino Blanco: D.O. Bierzo – Cobija del Pobre  
Vino Tinto: D.O. Bierzo – Jarabe de Almazcara  
Barquillos, turrónes, cafés o infusiones

### CELLAR

Cava: Babot Brut Nature  
White Wine: D.O. Bierzo – Cobija del Pobre  
Red Wine: D.O. Bierzo – Jarabe de Almazcara  
Crispy wafers, nougats, coffee or infusions





INTERCONTINENTAL®  
BARCELONA

[guestservices@icbarcelona.com](mailto:guestservices@icbarcelona.com)  
+34 93 426 2223

InterContinental Barcelona  
Av. Rius i Taulet, 1-3, Barcelona 08004