



**ECH**  
Restaurant

# sb diagonal zero

Pl. de Llevant, s/n  
08019 Barcelona  
Tel. (+34) 935 078 000  
[hotelSBdiagonalzero.com](http://hotelSBdiagonalzero.com)

Reservas al Tel: (+34) 935 078 000  
o al mail: [restaurant.zero@sbhotels.es](mailto:restaurant.zero@sbhotels.es)

Reservas al Tel: (+34) 935 078 000  
o al mail: [restaurant.zero@sbhotels.es](mailto:restaurant.zero@sbhotels.es)

To make a reservation call: (+34) 935 078 000  
or send an email to: [restaurant.zero@sbhotels.es](mailto:restaurant.zero@sbhotels.es)

[sbhotels.es](http://sbhotels.es)

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats.

En cas d'al·lèrgia comunicu-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, altramuces, moluscos y derivados.

En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

*This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products.*

*In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.*

# sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT



**NADAL**  
**NAVIDAD**  
**CHRISTMAS**  
**2018**

# MENÚ NIT DE NADAL

## MENÚ NOCHEBUENA

### CHRISTMAS EVE DINNER MENU

#### APERITIUS | APERITIVOS | APPETISERS

**Xips de iuca**  
Chips de yuca  
*Yucca crisps*

**Crema de carxofa amb pop a la brasa**  
Crema de alcachofa con pulpo a la brasa  
*Cream of artichoke with grilled octopus*

#### ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

**Sopa de menta amb ou cuit a baixa temperatura i musclos**  
Sopa de menta con huevo cocido a baja temperatura y mejillones  
*Mint soup with low-temperature cooked egg and mussels*

#### PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

**Terrina de garrinet amb cremós de moniato i miniverduretes rostides**  
Terrina de cochinillo con cremoso de boniato y miniverduras asadas  
*Suckling pig terrine with sweet potato purée and roasted small vegetables*

#### POSTRES | POSTRE | DESSERT

**Mousse de xocolata blanca amb gelat de mel i nous caramel·litzades**  
Mousse de chocolate blanco con helado de miel y nueces caramelizadas  
*White chocolate mousse with honey ice cream and caramelised walnuts*

#### CELLER | BODEGA | FROM OUR CELLAR

**D.O. Tarragona, De Muller Chardonnay Blanc** | Blanco | *White wine*  
**D.O. Ca. Rioja, Lan D-12 Criança Negre** | Crianza Tinto | *Red wine*  
**D.O. Cava, Aria Brut Nature**

**Aigües minerals i amb gas**  
Aguas minerales y con gas  
*Sparkling and still mineral water*

**Cafès i carro de licors**  
Cafés y carro de licores  
*Coffees and spirit cart*

**Torrans i neules**  
Turrónes y barquillos  
*Nougat and traditional Christmas and sweets*

**Preu per persona** | Precio por persona | *Price per person*

**49€**

**IVA inclòs** | IVA incluido | *VAT included*

# MENÚ DIA DE NADAL

## MENÚ DÍA DE NAVIDAD

### CHRISTMAS LUNCH MENU

#### APERITIUS | APERITIVOS | APPETISERS

**Aperitiu del xef**  
Aperitivo del chef  
*Chef's appetiser*

**Xips de verdures**  
Chips de verduras  
*Vegetable crisps*

#### ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

**Escudella de Nadal amb galets i pilota**  
“Escudella” de Navidad con “galets” y albóndiga  
*Christmas broth with galet pasta and meatballs*

#### PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

**Carn d'olla amb les seves verdures**  
“Carn d'olla” con sus verduras  
*“Carn d'olla”-Traditional Catalan stew made of meat, vegetables and legumes*

**Capó de Nadal**  
Capón de Navidad  
*Christmas capon*

#### POSTRES | POSTRE | DESSERT

**Tronc de Nadal**  
Tronco de Navidad  
*Christmas log*

#### CELLER | BODEGA | FROM OUR CELLAR

**D.O. Penedès, Sumarroca Blanc de Blancs Blanc** | Blanco | *White wine*  
**D.O. Ca Rioja, Lan D-12 Criança Negre** | Crianza Tinto | *Red wine*  
**D.O. Cava, Aria Brut Nature**

**Aigües minerals i amb gas**  
Aguas minerales y con gas  
*Sparkling and still mineral water*

**Cafès i carro de licors**  
Cafés y carro de licores  
*Coffees and spirit cart*

**Torrans i neules**  
Turrónes y barquillos  
*Nougat and traditional Christmas and sweets*

**Preu per persona** | Precio por persona | *Price per person*

**45€**

**IVA inclòs** | IVA incluido | *VAT included*

# MENÚ DE CAP D'ANY

## MENÚ DE FIN DE AÑO

### NEW YEAR'S EVE MENU

#### APERITIU | APERITIVO | APPETISER

**Tataki de tonyina al cafè amb quallada d'“ajo blanco”, algues i sèsam**  
Tataki de atún al café con cuajada de ajo blanco, algas y sésamo  
*Tuna tataki with coffee flavour, garlic soup, seaweed and sesame*

#### ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

**Amanida de llamàntol, magrana, poma verda i cremós de safrà i mango**  
Ensalada de bogavante, granada, manzana verde y cremoso de azafrán y mango  
*Lobster salad with pomegranate, green apple and saffron and mango purée*

**Caneló trufat de pollastre de corral**  
Canelón trufado de pollo de corral  
*Free-range chicken truffle cannelloni*

#### PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

**Vieira rostida amb “migas”, vel ibèric i sopa bullabessa**  
Vieira asada con migas, velo ibérico y sopa bullabesa  
*Grilled scallop with “migas” (bread, garlic and oil stew) Iberian ham and bouillabaisse soup*

**Espatlla de cabrit cuita a baixa temperatura amb cremós de castanya, espinacs i salsa de romani**

Espalda de cabrito cocida a baja temperatura con cremoso de castaña, espinacas y salsa de romero  
*Low-temperature cooked kid shoulder with chestnut purée, spinach and rosemary sauce*

#### POSTRES | POSTRE | DESSERT

**Escuma de roses amb xarrup de fruits del bosc, gelea de la passió i mascarpone**  
Espuma de rosas con sorbete de fresas del bosque, jalea de la pasión y mascarpone  
*Rose foam with red berry sorbet, gelée of passion fruit and mascarpone*

#### BEGUDES | BEBIDAS | DRINKS

**D.O. Rías Baixas, Vionta Blanc** | Blanco | *White wine*  
**D.O. Penedès, Casa Vella d'Espiells, Juvé & Camps Negre** | Tinto | *Red wine*  
**Cava Freixenet Cuvée D.S.**

**Cafès i carro de licors**  
Cafés y carro de licores  
*Coffees and spirit cart*

**Torrans i neules**  
Turrónes y barquillos  
*Nougat and traditional Christmas and sweets*

#### CELEBRACIÓ | CELEBRACIÓN | CELEBRATION

**Bossa de cotilló i raïm de la sort**  
Bolsa de cotillón y uvas de la suerte  
*New Year's Eve party bag and the 12 grapes of luck*

**DJ fins les 3 h de la matinada**  
DJ hasta las 3 h de la mañana  
*DJ until 3 a.m.*

**2 consumicions incloses**  
2 consumiciones incluidas  
*2 drinks included*

**Ressopó de fi de festa**  
Resopón de fin de fiesta  
*After midnight snack*

**Preu per persona** | Precio por persona | *Price per person*

**150€**

**Menors de 18 anys** | Menores de 18 años | *Price under the age of 18*

**120€**

**IVA inclòs** | IVA incluido | *VAT included*