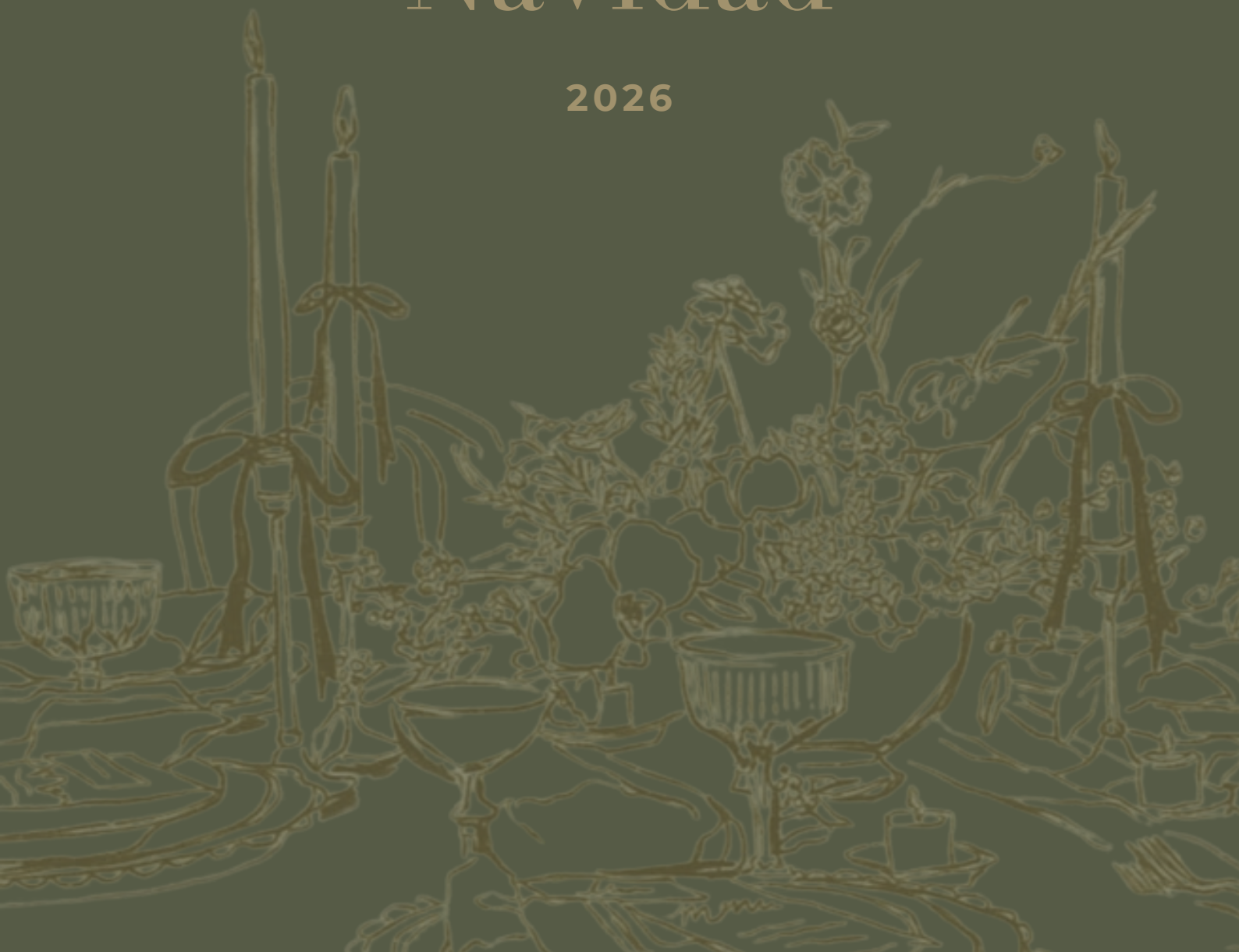
MENUS

info@reservarotana.com
+34 971 845 685

Navidad

2026



Celebra la mejor época del añor con el arte de la alta cocina en un entorno incomparable. Hemos preparado un calendario de actividades navideñas y un viaje de sabores excepcional para brindar juntos por los momentos que merece la pena compartir con los que más quieres.

La Reserva Rotana

Celebrate the most wonderful time of the year with the art of fine dining in an incomparable setting. We have prepared a festive calendar of Christmas activities and an exceptional culinary journey to raise a glass together to the moments worth sharing with those you love most.

La Reserva Rotana



Programa de Navidad · Christmas programme

11.12

Taller de Navidad, taller de cerámica (precio TBC)

Christmas Workshop: Pottery Workshop (price TBC)

18.12

Taller de Navidad, taller de velas o arreglos florales (precio TBC)

Christmas Workshop: Candle-Making or Floral Arranging Workshop (price TBC)

24.12

NOCHEBUENA con música en vivo

CHRISTMAS EVE with live music

25.12

NAVIDAD con música en vivo

CHRISTMAS DAY with live music

26.12

BRUNCH DE SAN ESTEBAN música en vivo

SAN ESTEBAN DAY BRUNCH with live music

31.12

TARDEO & CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

AFTERNOON PARTY & New Year's Eve Gala Dinner

01.01

BRUNCH DE AÑO NUEVO música en vivo

NY BRUNCH BRUNCH with live music

Nochebuena · Christmas Eve

Velouté de almendras y gambas confitadas
Almond velouté with confit prawns

Tartar de lubina con fruta de la pasión y manzana verde
Sea bass tartare with passion fruit and green apple

Ravioli de bogavante braseado y setas
Braised lobster and mushroom ravioli

Pollo relleno de frutos secos y trufas
Chicken stuffed with nuts and truffles

Profiterol de Saint Honoré con crema de caramelo caliente
Saint-Honoré profiterole with warm caramel cream

110 € por persona · per person

Navidad · Christmas

Sopa rellena de gamba, puerro y consomé Celistina
Prawn and leek soup with Celistina consommé

Cochinillo de porc negre con cogollos al Josper y cítricos
Porc Negre suckling pig with Josper-grilled baby gem lettuce and citrus fruits

Bullabesa de rape y gamba roja
Monkfish and red prawn bouillabaisse

Pavlova de manzana y cítricos
Apple and citrus pavlova

75 € por persona · per person

San Esteban

Brunch Especial de San Esteban

65 € por persona · per person

Andreu Genestra

Nochevieja · NewYear's Eve

Aperitivos · Appetizers

Ostra con mignonette de granada
Oyster with pomegranate mignonette
Tosta de cacao amargo y foie micuit
Bitter cocoa and foie gras micuit toast
Buñuelo de patata, pera y san simón
Potato, pear and San Simón fritter

Entrantes · Starters

Bogavante confitado con vichyssoise de azafrán
Confit lobster with saffron vichyssoise

Pescado · Fish

Pargo en costra de oliva negra, ensalada de hinojo-naranja y velouté de albahaca
Red snapper in black olive crust, fennel-orange salad and basil velouté

Carne · Meat

Solomillo Wellington, terrina de zanahoria y salsa perigaux
Beef Wellington, carrot terrine and Périgourdine sauce

Postre · Dessert

Babá al ron con piña confitada al amazonas
Rum baba with Amazonian candied pineapple

Petit Fours

Amarena y chocolate negro
Amarena cherry and dark chocolate
Polvorón de avellana y mantequilla tostada
Hazelnut and toasted butter polvorón (traditional shortbread)
Pâte à choux de nata y caramelo
Cream and caramel pâte à choux
Banoffee
Gominola cítrica
Citrus jelly candy

Andreu Genestra