



# BRAVO 24

## GALA DINNER BY CARLES ABELLAN

8:00 PM

BRA  
VO®  
DE CARLES ABELLAN

### MENU

End of the Year 2017 special appetizers followed by New Year 2018 surprise appetizers  
*Aperitivos de Fin de Año 2017 y aperitivos sorpresa de Año Nuevo 2018*  
Aperitius de Cap d'Any 2017 i aperitus sorpresa d'Any Nou 2018

D.O. Palamós prawn cocktail  
*Cóctel de gambas D.O. Palamós*  
Cóctel de gambas D.O. Palamós

Gold consommé with Iranian caviar  
*Consomé de oro con caviar Irani*  
Consomé d'or amb caviar Irani

National lobster tartare with Melanosporum truffle  
*Tartar de bogavante nacional con trufa Melanosporum*  
Tartar de llamàntol nacional amb tòfona Melanosporum

"Salmorra" beach sole with Ibiza potato  
*Lenguado de playa en salmorra con patata de Ibiza*  
Lenguado de platja en salmorra amb patata d'Eivissa

Beef rosé sirloin with périgourdine sauce and "salardeaise" style potatoes  
*Filete de ternera rosé con salsa périgourdine y patatas "salardeaise"*  
Filet de vedella rosé amb salsa périgourdine i patates "salardeaise"

360€ p.p.

# WAVE

## NEW YEAR'S EVE DINNER

8:00 PM

WA  
VE  
RESTAURANT

### AMUSE BOUCHE

Red prawn tempered salad with green apple gelée, candied morels and truffle  
*Ensalada templada de gamba roja con gelée de manzana verde, colmenillas confitadas y trufa*

Amanida tèbia de gamba vermella amb gelée de poma verda, mürgoles confitades i tòfona  
*Turrones de la casa con barquillos finos y "carquiñolis" con chocolate "Barcelona 1714"*

Wild cod with creamy carrot, served with soufflé rice, tamarillo and egg yarn  
*Bacalao salvaje con cremoso de zanahoria, servido con arroz soufflé, tamarillo y huevo hilado*

Bacallà salvatge amb cremós de pastanaga, servit amb arròs soufflé, tamarillo i ou filat  
*Turrones de la casa con barquillos finos y "carquiñolis" con chocolate "Barcelona 1714"*

Passion fruit sorbet with raspberry gelée served in an ice glass  
*Sorbet de fruta de la pasión con gelée de fresas servido en copa de hielo*

Sorbet de fruita de la passió amb gelée de gerds servit en copa de gel

National wagyu cheek with sorrel chlorophyll essence, served on a crispy potato mille-feuille  
*Carrillera de wagyu nacional con esencia de clorofila de acedera, servido sobre milhojas de patata crujiente*

Carrillera de wagyu nacional amb essència de clorofil·la d'Acedera, servit sobre milfulles de patata crujent  
*Carrillera de wagyu nacional con esencia de clorofila de acedera, servido sobre milhojas de patata crujiente*

Frozen 'marron glacé' sundae with hazelnut and Tahitian vanilla  
*Granizado de 'marron glacé' con avellana y vainilla de Tahití*  
Granissat de 'marron glacé' amb avellana i vainilla de Tahití

Bitter chocolate diamond with cava emulsion and golden foam  
*Diamante de chocolate amargo con emulsión de cava y nube dorada*

Diamant de xocolata amarga amb emulsió de cava i núvol daurat  
*Diamant de xocolata amarga amb emulsió de cava i núvol daurat*

Nougats & 'neulas'  
*Turrones y neulas*  
Torrons i neules

Red & white wine, glass of champagne and 12 lucky grapes  
*Vino blanco y tinto, copa de champagne y 12 uvas de la suerte*

Vi blanc i negre, copa de champagne i raïm de la sort  
*Vi blanc i negre, copa de champagne i raïm de la sort*

Party favors | Cotillón | Cotilló

250€ p.p.

# RE MIX YOUR YEAR

PUT YOUR SPIN ON 2018  
& CELEBRATE NEW YEAR'S EVE  
AT W BARCELONA.

### W BARCELONA

Plaça de la Rosa dels Vents, 1  
Barcelona, 08039  
(34) 93 295 2800  
[w-barcelona.com](http://w-barcelona.com)  
#wbarcelona

RESERVATIONS  
RESERVAS  
RESERVES

marinellacaudana  
@carlesabellan.com

RESERVATIONS  
RESERVAS  
RESERVES

ariadna.fuentes  
@hotels.com

#REMIX2018

W  
BARCELONA

# W BARCELONA PRESENTS WHITE OUT GALA DINNER & SHOW

8:00PM - 2:00AM

Winter is stealing the scene in a supreme glittering show which will blow you away. Get ready for this electrifying New Year's Eve Gala Dinner and Show.

W Barcelona ignites winter seaside and turns it into a vibrant blizzard of artistic performances and exquisite cuisine. Immerse yourself in an amplified white atmosphere with refined style. Own the winter at W Barcelona. Let the countdown begin.

## CENA DE GALA Y SHOW

Este año el invierno se viste de un blanco deslumbrante, mostrando su lado más atrevido y sofisticado.

W Barcelona redefine el invierno al lado del mar y lo convierte en un espectáculo invernal repleto de actuaciones extravagantes y cocina vanguardista. Atrévete a vivir una experiencia de Fin de Año como nunca lo has hecho, al más puro estilo W.

Este invierno será tuyo en W Barcelona. ¡Que empiece la cuenta atrás!

## SOPAR DE GALA I SHOW

Aquest any l'hivern es vesteix d'un blanc enlluernador, mostrant el seu costat més atrevit i sofisticat.

W Barcelona redefineix l'hivern al costat del mar i el converteix en un espectacle hivernal replet d'actuacions extravagants i cuina avantguardista. Atreveix-te a viure una experiència de Cap d'Any com mai ho ha fet, al més pur estil W.

Aquest hivern serà teu al W Barcelona. Que comenci el compte enrere!

### WELCOME COCKTAIL CÓCTEL DE BIENVENIDA CÓCTEL DE BENVINGUDA

Block of foie gras with mango  
*Lingote de foie gras con mango*  
*Lingot de foie gras amb mango*

Korean ssam with caviar and pancetta  
*Ssam Coreano con caviar y panceta*  
*Ssam Coreà amb caviar i cansalada*

Floral avocado sushi  
*Sushi floral de aguacate*  
*Sushi floral d'avocat*

Razor clam ceviche  
*Ceviche de navajas*  
*Ceviche de navales*

Oyster with Green Mary Vodka  
*Ostra vodka Green Mary*  
*Ostra vodka Green Mary*

### GALA DINNER CENA DE GALA SOPAR DE GALA

Avocado cannelloni with lobster and spider crab served in a dashi broth gelée

*Canelón de aguacate con bogavante y txangurro servido con gelée de caldo dashi*

Caneló d'avocat amb llamàntol i txangurro servit amb gelée de caldo dashi

Turbot with carrots, ginger and Chardonnay vinegar snow

*Rodaballo con zanahoria, jengibre y nieve de vinagre Chardonnay*

Turbot amb pastanaga, gingebre i neu de vinagre Chardonnay

Passion fruit sorbet with raspberry gelée served in an ice glass

*Sorbe de fruta de la pasión con gelée de frambuesas servido en copa de hielo*  
Sorbet de fruita de la passió amb gelée de gerds servit en copa de gel

Open bar, access to the Great Room terrace, to enjoy fireworks, and to W Lounge celebration are included.  
*Barra libre, acceso a la terraza de Great Room, donde podrán disfrutar de fuegos artificiales, y celebración en W Lounge incluidos.*

Barra lliure, accés inclòs a la terrassa de Great Room, on podran gaudir dels focs artificials, i cóctel de W Lounge.

RESERVATIONS  
RESERVAS  
RESERVES | ariadna.fuentes  
@whotels.com

# ECLIPSE WHITEOUT PARTY

10:00 PM - 6:00 AM

With special performance by  
*Con actuación especial de*  
*Amb actuació especial de*

### North Room | Sala Norte | Sala Nord BIG MIL & KRUGGER Freestyle Session

### South Room | Sala Sur | Sala Sud PIEM House Session

10:00 PM ACCESS

Includes 2 tickets redeemable for champagne or house cocktails and 12 lucky grapes  
*Incluye 2 tickets canjeables por champagne o cócteles de la casa y 12 uvas de la suerte / Acceso a partir de las 22:00*  
Inclou 2 tiquets bescanviables per champagne o cóctels de la casa i raïm de la sort | Accés a partir de les 22:00  
100€ p.p.

1:30 AM ACCESS

Includes 1 ticket redeemable for champagne or house cocktails  
*Incluye 1 ticket canjeable por champagne o cócteles de la casa / Acceso a partir de las 1:30*  
Inclou 1 tiquet bescanviable per champagne o cóctels de la casa | Accés a partir de les 1:30  
50€ p.p.

### VIP TABLE 4 PEOPLE MESA VIP 4 PERSONAS TAULA VIP 4 PERSONES

Includes 1 bottle of Cristal champagne or house spirit and 12 lucky grapes per person  
*Incluye 1 botella de champagne Cristal o licor de la casa y 12 uvas de la suerte por persona*  
Inclou 1 ampolla de champagne Cristal o licor de la casa i raïm de la sort  
800€

RESERVATIONS  
RESERVAS  
RESERVES | ariadna.fuentes  
@whotels.com

# W LOUNGE WHITEOUT CELEBRATION

10:00 PM - 5:00 AM

With special performance by  
*Con actuación especial de*  
*Amb actuació especial de*

### URI MOOD House Remix

10:00PM ACCESS

Includes 2 tickets redeemable for champagne or house cocktails and 12 lucky grapes  
*Incluye 2 tickets canjeables por champagne o cócteles de la casa y 12 uvas de la suerte / Acceso a partir de las 22:00*  
Inclou 2 tiquets bescanviables per champagne o cóctels de la casa i raïm de la sort | Accés a partir de les 22:00  
50€ p.p.

### VIP TABLE 4 PEOPLE MESA VIP 4 PERSONAS TAULA VIP 4 PERSONES

Includes 1 bottle of Belvedere vodka and 12 lucky grapes per person  
*Incluye 1 botella de vodka Belvedere y 12 uvas de la suerte por persona*  
Inclou 1 ampolla de vodka Belvedere o licor de la casa i raïm de la sort  
600€

Access to the WET Deck terrace to enjoy fireworks is included.  
*El acceso a la terraza WET Deck, donde podrán disfrutar de los fuegos artificiales está incluido.*  
Accés inclòs a la terrassa WET Deck on podran gaudir dels focs artificials.

W / LOUNGE