



Menús Navidad

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Eixample 1864
Roger de Llúria, 60 | Barcelona
Tel: 93 272 00 50 | eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Sé solidario, elige Catalonia

* 10 Menús
— 1-Navidad *

¿Quieres protagonizar una acción solidaria?
Solo tienes que elegir Catalonia y disfrutar de nuestros
menús navideños con tus compañeros de trabajo,
familiares o amigos.

Por cada 10 menús contratados en nuestros hoteles,
donarás un menú solidario al comedor social de
la Fundació Arrels.

www.10menus1navidad.com

Con la colaboración de:





APERITIVOS

APERITIVO 1

Pan de coca con tomate y embutidos tradicionales catalanes
Pa de coca amb tomàquet i embotits tradicionals catalans
Traditional Catalan sausages assortment with bread and tomato
Dúo de croquetas de pollo corral y de salmón ahumado y ajos tiernos
Duo de croquetes de pollastre corral i de salmó fumat i alls tendres
Duo of chicken and salmon croquettes
Patatas chips y olivas
Patates xips i olives
Chips and olives

8€ /PAX

IVA INCLUIDO / IVA INCLOS / VAT INCLUDED

APERITIVO 2

Chupito de cremoso de tubérculos y bull negro con aceite de trufa negra
Xarrup de cremós de tubercles i bull negre amb oli de tòfona negra
Creamy shot of tubers and black sausage with truffle oil
Pan de coca con tomate y jamón ibérico
Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric
Iberic ham with bread and tomato
Patatas chips y olivas
Patates xips i olives
Chips and olives
Dúo de croqueta de carn d'olla y de langostinos con rovellons
Duo de croqueta de carn d'olla i de llagostins amb rovellons
Duo of meat and prawns with mushrooms croquettes
Fritura de calamares con romesco tradicional
Fregit de calamars amb romesco tradicionals
Fried squids with almonds sauce

15€ /PAX

IVA INCLUIDO / IVA INCLOS / VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Eixample 1864
Roger de Llúria, 60 | Barcelona
Tel: 93 272 00 50 | eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com



Navidad 2017

MENÚ 1

A ESCOGER – A ESCOLLIR - TO CHOOSE

Caldo de escudella barrejada, su pelota trufada, verduras de Cal Valls y sus tradicionales galets
Brou d'escudella barrejada, la seva pilota trufada, verdures de Cal Valls i els seus tradicionals galets
Traditional soup with meat ball, vegetables and mushrooms

O

Canelones de rabo de buey y calabaza con reducción de su propio jugo y tomillo fresco
Canelons de cua de bou i carbassa amb reducció del seu propi suc i farigola fresca
Ox's and cabbage cannelloni with thyme sauce

O

Ensalada tibia de langostinos cocidos de costa, y vinagreta de pera y panceta curada de Cal Tomas
Amanida tèbia de llagostins cuits de costa, i vinagreta de pera i cansalada curada de Cal Valls
Prawn's salad with pear vinaigrette and bacon

A ESCOGER – A ESCOLLIR - TO CHOOSE

Lomo de bacalao, cremoso de setas de temporada en texturas y all i oli de ajo ahumado
Llom de bacallà, cremós de bolets de temporada en textures i allioli d'all fumat
Cod loin with creamy mushrooms and smoke garlic all I oli

O

Entrecot de ternera de Gerona, graten de patatas y ceps y salsa de finas hierbas
Entrecot de vedella de Girona, graten de patates i ceps i salsa de fines herbes
Veal entrecote, gratin potato and mushrooms with herbs sauce

O

Suprema de merluza asada con suave aliño de tomates eco, navaja y albahaca
Suprema de lluç rostida amb suau amaniment de tomàquets ressò, navalla i alfàbrega
Hake supreme with tomato vainagrette, razorfish and basil

POSTRE- POSTRES –DESSERT

Bizcocho de frutos secos, moscatel y helado de café blanco
Pa de pessic de fruits secs, moscatell i gelat de cafè blanc
Dry fruits biscuit, muscatel and white coffee ice cream

Turrone y neulas

Torrns i neules

Nougat & Roget wafers

BODEGA – CELLER - CELLAR

Aguas Minerales

Vino blanco Segura Viudas Xarel.lo D.O Penedés

Vino tinto Segura Viudas Garnatxa D.O Penedés

Cava Aria

Cafés & Infusiones

37€/PAX

IVA INCLUIDO/ IVA INCLOS / VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Eixample 1864

Roger de Llúria, 60 | Barcelona

Tel: 93 272 00 50 | eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com

cataloniahotels.com



Navidad 2017

MENÚ 2

A ESCOGER – A ESCOLLIR - TO CHOOSE

Canelones de bogavante con suave bechamel de mariscos de costa

Canelons de llamàntol amb suau beixamel de marisc de costa

Lobster cannelloni with sea food bechamel

O

Crema de ceps y tubérculos, brunoise de verduras de llavaneras, langostinos y daditos de bull negro

Crema de ceps i tubercles, brunoise de verdures de Llavaneres, llagostins i dauets de bull negre

Mushroom cream with tubers, vegetables, prawns and black sausage

O

Ensalada de lechugas tiernas, láminas de jamón ibérico, nueces, mango y vinagreta de mostaza y miel

Amanida d'enciams tendres, làmines de pernil ibèric, nous, mango i vinagreta de mostassa i mel

Lettuce salad with iberic ham, nuts and mango vinaigrette

A ESCOGER – A ESCOLLIR - TO CHOOSE

Pollo ecológico relleno de carne picada y frutos secos con reducción de su jugo y moscatel

Pollastre ecològic farcit de carn picada i fruits secs amb reducció del seu suc i moscatell

Chicken stuffed with meat, dry fruits and muscatel sauce

O

Filet de vedella amb salsa de foie i saltat de patates a la mantega d'estragó

Solomillo de ternera con salsa de foie y salteado de patatas a la mantequilla de estragón

Veal sirloin with foie sauce and sautéed potato with butter

O

Suprema de rodaballo asado puré de berenjenas ahumada, aliño de piñones tostado y orégano fresco

Suprema de turbot rostit puré d'albergínies fumada, amaniment de pinyons torrat i orenga fresc

Turbot supreme with aubergine mashed, toast pyne and fresh oregano

POSTRE- POSTRES –DESSERT

Turrones y neulas

Torrans i neules

Nougat & Roget wafers

BODEGA – CELLER - CELLAR

Aguas Minerales

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O Rueda

Vino tinto Orube D.O Rioja

Cava Aria

Cafés & Infusiones

45€/PAX

IVA INCLUIDO/ IVA INCLOS / VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Eixample 1864

Roger de Llúria, 60 | Barcelona

Tel: 93 272 00 50 | eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com

cataloniahotels.com



Navidad 2017

MENÚ PICA-PICA

Tabla de embutidos catalanes / Taula d'embotits catalans / Catalan sausages assortment

Jamón ibérico con pan de coca / Pernil ibèric amb pa de coca / Iberic ham with bread

Latitas de brandada de bacalao culis de piquillos y chips otoñales
Llaunetes de brandada de bacallà culis de piquillos i xips de tardor
Cod with red peppers and autumn chips

Mini cucurucho con tartar de salmón, huevas de tobiko y crema de queso y eneldo
Mini cucurutxo amb tàrtar de salmó, ous de tobiko i crema de formatge i anet
Salmon tartar cornet, caviar and cheese cream

Coca de recapte con hortalizas escalivadas y anchoas de l'escala
Coca de recapte amb hortalisses escalivades i anxoves de l'escala
Aubergine, red pepper and onion with anchovies

Corazones de alcachofas con cremoso de setas
Cors de carxofes amb cremós de bolets
Artichokes hearts with creamy mushrooms

Dúo de croquetas de langostinos y niscalos y de carrilleras múrgulas
Duo de croquetes de llagostins i rovellons i de galtes múrgules
Duo of prawns with mushrooms and meat pork

A ESCOLLIR - A ESCOGER – TO CHOOSE

Pierna de cabrito asada a baja temperatura, pastel de patatas y trompetas de la muerte y reducción de su jugo y romero

Cuixa de cabrit rostida a baixa temperatura, pastís de patates i trompetes de la mort i reducció del seu suc i romaní

Roasted goat with gratin potato, mushrooms and rosemary sauce

O

Medallones de rape a la marinera con almejas y gambas de costa y su tradicional picada
Medallons de rap a la marinera amb cloïsses i gambes de costa i la seva tradicional picada
Monkfish medallions with clams and prawns and its traditional chop

POSTRES –POSTRE- DESSERT

Turrone y neulas

Torróns i neules

Nougat & Roget wafers

BODEGA – CELLER - CELLAR

Aguas Minerales

Vino blanco Raventós Pansa blanca D.O Alella

Vino tinto Orube D.O Rioja

Cava Parxet Brut Reserva Vintage

Cafés & Infusiones

50€/PERSONA

IVA INCLUIDO/ IVA INCLOS / VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Eixample 1864

Roger de Llúria, 60 | Barcelona

Tel: 93 272 00 50 | eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com

cataloniahotels.com