



Menús Navidad

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gracia
Gran Vía 644 | 08007 | Barcelona
Tel: 93 270 27 35

passeigdegracia.comercial@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

Copa de Cava de Bienvenida Canals i Nubiola, Brut Nature. D.O Penedés

Cucharita de salmón marinado con aguacate y manzana

Montadito de crema de queso azul y nueces

Jamón Ibérico con pan de cristal

Colita de langostino en tempura de cereals

Precio por Persona: 8€

IVA Incluido

Aperitivo 2

Copa de Cava de Bienvenida Freixenet Vintage, Brut Nature Reserva. D.O Penedés

Bombones de foie con gel de frambuesa

Colita de gamba en tempura de cereales

Croquetas de huevos estrellados y chistorra

Cucharita de bacalao esqueixat con olivada

Jamón ibérico con pan de cristal

Brocheta de oliva gordal, anchoa y piparra

Montadito de solomillo de cerdo encebollado

Precio por Persona: 15€

IVA Incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia

Gran Vía 644 | 08007, Barcelona

Tel: 93 270 27 35

passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com



Menú Pre-Navidad I

Primeros

Crema de gamba roja con salteado de arroz salvaje y mejillones al vapor
Canelones a la barcelonesa con bechamel de nueces y gratén de parmesano
Ensalada de endivias con salteado de setas forestales, jamón ibérico y salsa de queso azul

Segundos

Entrecot de ternera a la parrilla con salsa café parís y nuestras patatas y zanahorias al estragón
Dorada asada en salsa de eneldo con verduritas salteadas al anís estrellado
Jarrete de ternera al romero con parmentier de calabaza y tomates asados

Postre

Tarta dúo de Chocolates

Les delícies

*** Turrone y neulas***

Bodega

Aguas Minerales
Vino Tinto Basagoiti 2014 D.O Rioja
Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca 2015
Cava Parxet Cuvée 21 ecológico D.O Cava
Café e Infusiones

Precio por Persona: 37€
IVA incluido

**Mínimo 10 personas. Número inferior de comensales, suplemento a consultar*

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia
Gran Vía 644 | 08007, Barcelona
Tel: 93 270 27 35
passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com



Menú Pre-Navidad II

Primeros

Timbal de esqueixada de bacalao y langostinos con cebolla de figueras al aceite de cítricos

Carpaccio de ternera con tomate pera, rúcula y lascas de foie micuit

Pancciotti de gambas y vieiras a la crema de mariscos con cristal de parmesano

Segundos

Confit de pato asado en salsa de naranja con parmentier de boniato asado y cacao

Medallón de rape en suquet marinero con langostinos y almejas

Solomillo de buey a la parrilla en salsa de ceps con patatas platillo y mini zanahorias a la mantequilla de Romero

Postre

Tarta dúo de Chocolates

Les delícies

*** Turrone y neulas***

Bodega

Aguas Minerales

Vino Tinto Basagoiti 2014 D.O Rioja

Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca 2015

Cava Parxet Cuvée 21 ecológico D.O Cava

Café e Infusiones

Precio por Persona: 45€
IVA incluido

**Mínimo 10 personas. Número inferior de comensales, suplemento a consultar*

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia

Gran Vía 644 | 08007, Barcelona

Tel: 93 270 27 35

passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com



Menú Pre-Navidad III: Cocktail

Los Fríos

Chupito de crema de remolacha con chips de ibérico
Coca de recapte con anchoa del cantábrico
Montadito de crema de queso azul y nueces
Cucharita de mousse de cangrejo al eneldo
Cucharita de tartar de salmón y aguacate con vinagreta de lima

Los Calientes

Surtido de Croquetas (jamón, pollo y ceps con foie)
Langostinos fritos en tempura de cereales
Brocheta de ternera en salsa de vino tinto especiado
Bolitas de pollo crujiente con salsa barbacoa
Montadito de butifarra esparracada con all i oli

Les delícies

*** Turrone y neulas***

Bodega

Aguas Minerales
Vino Tinto Basagoiti 2014 D.O Rioja
Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca 2015
Cava Parxet Cuvée 21 ecológico D.O Cava
Café e Infusiones

Precio por Persona: 45€
IVA incluido

**Mínimo 10 personas. Número inferior de comensales, suplemento a consultar*

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia
Gran Vía 644 | 08007, Barcelona
Tel: 93 270 27 35
passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com