

FES QUE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE
HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE

MENÚ 2017



filigrana

RESTAURANT

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:



25/12

Dia de Nadal

Día de Navidad

APERITIUS

Blinis de sèsam i salmó marinat,
cardamom verd i poma
Sablé de pera i sobrossada ibèrica
Briox de múrgules al vapor
amb emulsió de brasa i tòfona

ENTRANT

Escudella de galets gegant
i carn d'olla

SEGON A ESCOLLIR

Capó amb escalunyes, panses,
pinyons i salseta de prunes
o
Suquet de turbot i escamarlans

POSTRE

Sorbet de llimona al cava
&
Tronc de Nadal

Cafès i infusions
Torrans de Nadal

CELLER

Aigües minerals
Freixenet Brut Nature Reserva. *DO Cava*
Viña Izadi Crianza. *DOCa Rioja*

APERITIVOS

Blinis de sésamo y salmón marinado,
cardamomo verde y manzana
Sablé de pera y sobrasada ibérica
Briox de múrgulas al vapor
con emulsión de brasa y trufa

ENTRANTE

Escudella con "galets" gigantes
y "carn d'olla"

SEGUNDO A ELEGIR

Capón con escalonias, pasas,
piñones y salsa de ciruelas
o
Suquet de rodaballo y cigalas

POSTRE

Sorbete de limón al cava
&
Tronco de Navidad

Cafés e infusiones
Turrónes de Navidad

BODEGA

Aguas Minerales
Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*
Viña Izadi Crianza. *D.O.Ca. Rioja*

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

26/12

Sant Esteve
San Esteban

APERITIUS

Blinis de sèsam i salmó marinat,
cardamom verd i poma
Sablé de pera i sobrasada ibèrica
Briox de múrgules al vapor amb emulsió
de brasa i tòfona

ENTRANT

Caneló de pollastre de pagès amb
beixamel de ceps

SEGON A ESCOLLIR

Carré de xai cruixent, cuit 24 hores
amb parmentier de poma
o
Rap a l'all cremat amb cloïsses

POSTRE

Sorbet de poma àcida, llima
i alfàbrega
&
Tronc tradicional de Sant Esteve

Cafès i infusions
Torrans de Nadal

CELLER

Agües minerals
Freixenet Brut Nature Reserva. *DO Cava*
Viña Izadi Crianza. *DOCa Rioja*

APERITIVOS

Blinis de sésamo y salmón marinado,
cardamomo verde y manzana
Sablé de pera y sobrasada ibérica
Briox de múrgulas al vapor con emulsión
de brasa y trufa

ENTRANTE

Canelón de pollo de payés con foie
y bechamel de ceps

SEGUNDO A ELEGIR

Carré de cordero crujiente, cocido
24 horas con parmentier de manzana
o
Rape al ajo tostado con almejas

POSTRE

Sorbete de manzana ácida, lima
y albahaca
&
Tronco tradicional de San Esteban

Cafés e infusiones
Turrone de Navidad

BODEGA

Aguas Minerales
Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*
Viña Izadi Crianza. *D.O.Ca. Rioja*

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

31/12

Cap d'Any Nochevieja

APERITIUS

Mini coca de foie, poma i tòfona
Tac de tonyina fumada i festucs

ENTRANT

Timbal de llamàntol i xampinyó
amb alvocat i contrastos cítrics

PEIX

Superma de llobarro al forn,
patata panadera i vinagreta
tèbia de tomàquet rosa

CARN

Filet de vaca vella, boletus
i gratinat de patata "dauphinoise"

POSTRE

Cremós de xocolata amb llet,
sablé de cacao i gelat de xocolata
ocumare

Cafès i infusions

Torrans de Nadal

CELLER

Aigües minerals

Freixenet Brut Nature Reserva. *DO Cava*

Viña Izadi Crianza. *DOCa Rioja*

BOSSETA DE COTILLÓ

I RAÏM DE LA SORT

APERITIVOS

Mini coca de foie gras, manzana y trufa
Taco de atún ahumado y pistachos

ENTRANTE

Timbal de bogavante y champiñón
con aguacate y contrastes cítricos

PESCADO

Suprema de lubina al horno,
patata panadera y vinagreta
tibia de tomate rosa

CARNE

Solomillo de vaca vieja, boletus
y gratén de patata "dauphinoise"

POSTRE

Cremoso de chocolate con leche,
sablé de cacao y helado de chocolate
ocumare

Cafés e infusiones

Turrónes de Navidad

BODEGA

Aguas Minerales

Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*

Viña Izadi Crianza. *D.O.Ca. Rioja*

BOLSA DE COTILLÓN

Y UVAS DE LA SUERTE

La celebració tindrà lloc al saló principal del Hotel Catalonia Barcelona Plaza
La celebración tendrá lugar en el salón principal del Hotel Catalonia Barcelona Plaza

95€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

1/1

Any Nou Año Nuevo

APERITIUS

Blinis de sèsam i salmó marinat,
cardamom verd i poma
Sablé de pera i sobrasada ibèrica
Briox de múrgules al vapor
amb emulsió de brasa i tòfona

ENTRANT

Coca de boletus amb textures
de foie i poma

SEGON A ESCOLLIR

Espatleta de cabrit rostit
amb patates a la brasa de carbó
o
Turbot salvatge a la brasa
amb verduretes i ceps

POSTRE

Sorbet de pisco sour de gerds
&
Briox de nata, crema d'ametlles
i xocolata "sparkys"

Cafès i infusions
Torrans de Nadal

CELLER

Aigües minerals
Freixenet Brut Nature Reserva. *DO Cava*
Viña Izadi Crianza. *DOCa Rioja*

APERITIVOS

Blinis de sésamo y salmón marinado,
cardamomo verde y manzana
Sablé de pera y sobrasada ibérica
Briox de múrgulas al vapor
con emulsión de brasa y trufa

ENTRANTE

Coca de boletus con texturas
de foie y manzana

SEGUNDO A ELEGIR

Espaldita de cabrito asada
con patatas a la brasa de carbón
o
Rodaballo salvaje a la brasa
con verduritas y ceps

POSTRE

Sorbetes de pisco sour de frambuesa
&
Brioche de nata, crema
de almendras y chocolate "sparkys"

Cafés e infusiones
Turrónes de Navidad

BODEGA

Aguas minerales
Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*
Viña Izadi Crianza. *D.O.Ca. Rioja*

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

Menú infantil

APERITIU

Croquetes de pernil

ENTRANT

Espaguetis amb tomàquet
i parmesà

PLAT PRINCIPAL

Pit de pollastre arrebossat
amb patates fregides

POSTRE

Assortiment de gelats

BOSSETA DE COTILLÓ

I RAÏMS DE LA SORT

APERITIVO

Croquetas de jamón

ENTRANTE

Espaguetis con tomate
y parmesano

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pollo rebozada
con patatas fritas

POSTRE

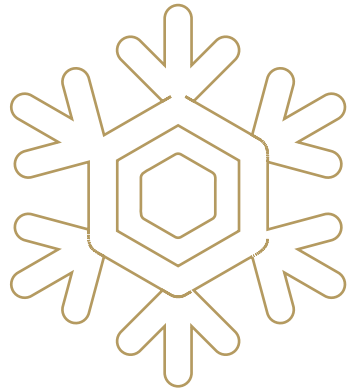
Surtido de helados

BOLSA DE COTILLÓN

Y UVAS DE LA SUERTE

35€

Preu per nen. IVA inclòs / Precio por niño. I.V.A. incluido





Restaurant Filigrana

Carrer Tarragona, 99 · 08014 Barcelona · Telf. 934 267 657
reservas@restaurantefiligrana.com · www.restaurantefiligrana.com