

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

MENÚS 2017



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:



24/12

Nit de Nadal Nochebuena

APERITIUS

Edamame saltejat a l'aroma
de tòfona negra

Vieira a la planxa amb foie
i salsa teriyaki

Roll de cranca en tempura

APERITIVOS

Edamame salteado al aroma
de trufa negra

Vieira a la plancha con foie
y salsa teriyaki

Roll de centollo en tempura

ENTRANT

Amanida de llamàntol, alvocat,
mango i sèsam

ENTRANTE

Ensalada de bogavante, aguacate,
mango y sésamo

SEGONS A ESCOLLIR

Parpatana de tonyina de l'Ametlla de Mar
amb verdures al wok

o

Tataki de filet a la brasa japonesa
i poma

SEGUNDO A ELEGIR

Parpatana de atún de la Ametlla de Mar
con verduras al wok

o

Tataki de solomillo a la brasa japonesa
y manzana

VARIAT DE POSTRES

VARIADO DE POSTRES

CELLER

Aigües minerals

Freixenet Brut Nature Reserva. *DO Cava*

Viña Izadi Crianza. *DOCa Rioja*

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

Edamame saltat a l'aroma
de tòfona negra

Pop i mochi de patata
amb maionesa picant

Roll de unagi i foie

APERITIVOS

Edamame salteado al aroma
de trufa negra

Pulpo y mochi de patata
con mayonesa picante

Roll de unagi y foie

ENTRANT

Tàrtar de tonyina, alvocat i caviar
de la Vall d'Aran

ENTRANTE

Tartar de atún, aguacate y caviar
del Valle de Arán

SEGON A ESCOLLIR

Salmó salvatge en cítrics,
cremós de remolatxa i wakame

o

Porc teriyaki amb pera caramel·litzada
al sake

SEGUNDO A ELEGIR

Salmón salvaje en cítricos,
cremoso de remolacha y wakame

o

Cerdo teriyaki con pera caramelizada
en sake

VARIAT DE POSTRES

CELLER

Aigües minerals

Freixenet Brut Nature Reserva. *DO Cava*

Viña Izadi Crianza. *DOCa Rioja*

VARIADO DE POSTRES

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

Edamame saltat a l'aroma
de tòfona negra

Gyoza de costella de porc i pinya rostida

Roll de llamàntol, mango i alvocat

APERITIVOS

Edamame salteado al aroma
de trufa negra

Gyoza de costilla de cerdo y piña asada

Roll de bogavante, mango y aguacate

ENTRANT

Variat de sushi (makis i nigiris)
i sashimi peix

ENTRANTE

Variado de sushi (makis y nigiris)
y sashimi

PEIX

Bacallà negre a la brasa japonesa,
tirabecs i pera dashi

PESCADO

Bacalao negro a la brasa japonesa,
tirabeques y pera dashi

CARN

Tataki de wagyu, shitakes i parmentier
de poma i sèsam

CARNE

Tataki de wagyu, shitakes y parmentier
de manzana y sésamo

VARIAT DE POSTRES

VARIADO DE POSTRES

CELLER

Aigües minerals

Freixenet Brut Nature Reserva. *DO Cava*

Viña Izadi Crianza. *DOCa Rioja*

BODEGA

Aguas minerales

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

Viña Izadi Crianza. *D.O.Ca. Rioja*

EL MENÚ INCLOU BOSSA DE COTILLÓ
I RAÏM DE LA SORT

EL MENÚ INCLUYE BOLSA DE COTILLÓN
Y UVAS DE LA SUERTE

95€

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

1/1

Any Nou
Año Nuevo

APERITIUS

Edamame saltat a l'aroma
de tòfona negra
Cullera de tonyina vermella,
figues i panko
Roll de salmó marinat a l' Janet,
formatge i tòfona

ENTRANT

Variat de sushi (makis i niguiris) i sashimi

SEGON A ESCOLLIR

Tataki de magret d'ànec a la flama,
alberginia i miso

o

Toro a la brasa japonesa
amb verdures al wok

VARIAT DE POSTRES

CELLER

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

APERITIVOS

Edamame salteado al aroma
de trufa negra
Cuchara de atún rojo, higos y panko
Roll de salmón marinado al eneldo,
queso y trufa

ENTRANTE

Variado de sushi (makis y niguiris) y sashimi

SEGUNDO A ELEGIR

Tataki de magret de pato a la llama,
berenjena y miso

o

Toro a la brasa japonesa
con verduras al wok

VARIADO DE POSTRES

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

6/1

Dia de Reis Día de Reyes



APERITIUS

Edamame saltat a l'aroma
de tòfona negra
Gyoza de vieira
Roll de unagi i foie

ENTRANT

Tàrtar de salmó, poma àcida i ous Ikura

SEGON A ESCOLLIR

Tataki de tonyina amb alvocat cremós
o
Filet de bou a la planxa amb bolets,
salsa de soja i poma

VARIAT DE POSTRES

CELLER

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

APERITIVOS

Edamame salteado al aroma
de trufa negra
Gyoza de vieira
Roll de unagi y foie

ENTRANTE

Tartar de salmón, manzana ácida
y huevas ikura

SEGUNDO A ELEGIR

Tataki de atún con aguacate cremoso
o
Solomillo de buey a la plancha con setas,
salsa de soja y manzana

VARIADO DE POSTRES

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