



Menús  
Navidad



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Port  
Carrer Ample, 1 | Barcelona  
Tel: 93 342 42 44 | [port.direccion@cataloniahotels.com](mailto:port.direccion@cataloniahotels.com)  
[cataloniahotels.com](http://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](http://www.10menus1navidad.com)

Con la colaboración de:





## APERITIVOS

---

### APERITIVO 1

Mini Croquetas de Pollo  
Chips Vegetales  
Terrinas de Olivas Arbequinas  
Copa de Cava de Bienvenida

**PRECIO POR PERSONA: 8€**  
**IVA INCLUIDO**

### APERITIVO 2

Mini Croquetas de Pollo  
Chips Vegetales  
Terrinas de Olivas Arbequinas  
Virutas de Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate  
Brocheta de Langostino en Tempura  
Montadito de Queso Brie y Chistorra al Vino Blanco  
Copa de Cava de Bienvenida

**PRECIO POR PERSONA: 15€**  
**IVA INCLUIDO**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA PORT | c/ Ample, 1 | 08002 Barcelona  
Tel. +34 93 342 42 44 Fax. +34 93 342 43 37 Mail:  
port.restaurante@cataloniahotels.com  
www.cataloniahotels.com



## MENÚ I

---

### LOS PRIMEROS

Ensalada tibia con frutos secos salteados, escamas de parmesano y vinagreta de mandarina

o

Tortellonis rellenos de mató y hortalizas con salsa cremosa de avellanas de Reus

o

Puding de pescado de roca con muselina de piquillos

### LOS SEGUNDOS

Filetes de dorada en escabeche de tomate seco con lágrima de reducción de Balsámico

o

Meloso de carrillera de cerdo en salsa de chocolate con parmentier cremosa

o

Entrecote de buey a la parrilla con salsa al gusto y verduras asadas

### POSTRES

Nuestro postre especial de chocolate de Navidad

Para finalizar los tradicionales turrones

Copa de Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

### LA BODEGA

Aguas Minerales

Vino blanco 5 Viudas Xarel·lo (D.O. Penedés)

Vino Tinto Rioja Solar Viejo Crianza (D.O.C. Rioja)

Café e Infusiones

**PRECIO POR PERSONA: 37€**  
**IVA INCLUIDO**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA PORT | c/ Ample, 1 | 08002 Barcelona  
Tel. +34 93 342 42 44 Fax. +34 93 342 43 37 Mail:  
port.restaurante@cataloniahotels.com  
www.cataloniahotels.com



## MENÚ II

---

### LOS PRIMEROS

Bouquet de brotes de lechugas con langostinos, brunoise de mango y vinagreta de mostazas

o

Duo de ahumados (bacalao y salmón) con helado de tomate al perfume de albahaca

o

Ravioloni relleno de vieira y gamba con salsa cremosa de queso Taleggio

### LOS SEGUNDOS

Colita de rape con langostinos y frutos del mar al estilo Cadaqués con la tradicional picada

o

Solomillo de ternera a la parrilla con cremoso de boniato y reducción de Cavernet Saouignon

o

Magret de pato con salsa de frutos del bosque y zanahorias glaseadas

### POSTRES

Nuestro postre especial de chocolate de Navidad

Para finalizar los tradicionales turrones

Copa de Cava Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O. Cava)

### LA BODEGA

Aguas Minerales

Vino Blanco Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)

Vino Tinto Valdubón Crianza (D.O. Ribera de Duero)

Café e Infusiones

**PRECIO POR PERSONA: 50€**  
**IVA INCLUIDO**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA PORT | c/ Ample, 1 | 08002 Barcelona  
Tel. +34 93 342 42 44 Fax. +34 93 342 43 37 Mail:  
port.restaurante@cataloniahotels.com  
www.cataloniahotels.com



## MENÚ III

---

### LOS APERITIVOS

Carpaccio de buey con aceite de Perrin's y escamas de Parmesano  
Cucharita de tartar de verduritas y salmón ahumado con vinagreta de miel  
Nuestra Selección de Embutidos Ibéricos con Pan con Tomate  
Croquetas de rape y gamba  
Montadito de queso brie con chistorra de Navarra al vino blanco  
Chupa Chups de codorniz al Pedro Ximenez y sésamo blanco

### LOS SEGUNDOS

Taco de bacalao confitado con crema de piquillos y muselina de ajos gratinada  
o  
Secreto de Ibérico con miel de piña y wok de juliana de verduritas asadas  
o  
Tournedó de ternera con salsa de ceps y patata Pont Neuf

### POSTRES

Nuestro postre especial de chocolate de Navidad  
  
Para finalizar los tradicionales turrones  
Copa de Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

### LA BODEGA

Aguas Minerales  
Vino blanco 5 Viudas Xarel·lo (D.O. Penedés)  
Vino Tinto Rioja Solar Viejo Crianza (D.O.C. Rioja)  
Café e Infusiones

**PRECIO POR PERSONA: 40€**  
**IVA INCLUIDO**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA PORT | c/ Ample, 1 | 08002 Barcelona  
Tel. +34 93 342 42 44 Fax. +34 93 342 43 37 Mail:  
port.restaurante@cataloniahotels.com  
www.cataloniahotels.com