



Menús
Navidad



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

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:





MIENTRAS ESPERAMOS

APERITIVOS

APERITIVO 1

Mix de olivas y encurtidos con salsa espinaler

Croquetas de jamón

Crestas de patata

Copa de cava Aria Segura BrutNature

**PRECIO POR PERSONA: 5€
IVA INCLUIDO**

APERITIVO 2

Mix de olivas y encurtidos con salsa espinaler

Croquetas de jamón

Crestas de patata

Brocheta de boquerones

Brochetacapresse

Filete de anchoa

Copa de cava Aria Segura BrutNature

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Navidad 2017

MENÚ I

PRIMEROS

Canelones de carn d'olla con bechamel trufada
o
Ensalada de ahumados con crujiente de pan de cristal
o
Rigattoni con salsa suave de croton sauvignon

SEGUNDOS

Crujiente de pato con agridulce de naranja, gratén de verduras y cebollitas glassé
o
Entrecote de ternera de Girona a la mantequilla provenzal con patatas Pont Neuf y salteado de ceps
o
Rape al romesco con patatas inglesas y espaguetis de verduras
o
Cochinillo asado en su jugo con sus patatas buchón (**Supl. 8€**)

POSTRES

Coulant de chocolate
o
Mosaico de frutas con sorbete de mandarina

Surtido de turrone y barquillos

LA BODEGA

Viña Mantibre Rioja
Fray Grrerman Verdejo D.O Rueda
Cava Aria Segura BrutNature
Café e Infusiones

PRECIO POR PERSONA: 37€ IVA INCLUIDO

**A elegir un plato de cada grupo en un único menú*

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



MENÚ II

PICA PICA EN MESA

Antipasti bresaola, mortadela, rúcula, aceitunas italianas y parmesano

Mil hojas de queso buffala, tomate y pesto

Ancgoas sobre coca con tomate

SEGUNDOS

Crujiente de pato con agridulce de naranja, gratén de verduras y cebollitas glassé

o

Entrecotte de ternera de Girona a la mantequilla provenzal con patatas Pont Neuf y salteado de ceps

o

Colita de rape al romesco con patatas inglesas y espaguetis de verduras

o

Cochinillo asado en su jugo con sus patatas buchón (Supl. 8€)

POSTRES

Coulant de chocolate

o

Mosaico de frutas con sorbete de mandarina

Surtido de turrone y barquillos

LA BODEGA

Viña Mantibre Rioja

Fray Grrerman Verdejo D.O Rueda

Cava Aria Segura BrutNature

Café e Infusiones

PRECIO POR PERSONA: 42€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



MENÚ III

PICA PICA EN MESA

Minibrocheta de pulpo a Feira
Pan de cristal con jamón de recebo
Caramelo de gamba son salsa agridulce
Brocheta de tomate, mozzarella de búfala y orégano
Vasitos de escudella con albóndiga de “carnad’olla”

SEGUNDOS

Tronco de bacalao con escamas de almendra y salsa de ñoras
o
Solomillo de ternera a la broché con salsa de Madeira y escaluñas confitadas
o
Magret de pato con frutos rojos y puré de patata rata
o
Cochinillo asado en su jugo con sus patatas buchón (Supl. 8€)

POSTRES

Coulant de chocolate
o
Mosaico de frutas con sorbete de mandarina

Surtido de turrone y barquillos

LA BODEGA

Viña Mantibre Rioja
Fray German Verdejo D.O Rueda
Cava Aria Segura BrutNature
Café e Infusiones

PRECIO POR PERSONA: 52€ IVA INCLUIDO

**A elegir un plato de cada grupo en un único menú*

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



BARRA LIBRE

Barra libre
Refrescos
Cervezas
Rioja Solar Vieja Vendimia Seleccionada
Segura Viudas Blanc
Aguas minerales
Zumos de frutas
12 € / persona / hora

Barra libre con licores

Refrescos
Cervezas
Rioja Solar Vieja Vendimia Seleccionada
Segura Viudas Blanc
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores
15 € / persona / hora

Barra libre de grandes marcas

Refrescos
Cervezas
Viña Mantibre Rioja
Fray German Verdejo D.O Rueda
Aguas minerales
Zumos de frutas
Licores grandes marcas
25€ / persona / hora

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •