



*menús*  
*Navidad*



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran Hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | 08208 - Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 | [verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.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](http://www.10menus1navidad.com)

Con la colaboración de:





# Navidad 2017

## Menú 24 Diciembre

---

### COPA DE BIENVENIDA

### ENTRANTES

Ensalada de salmón, aguacate, tomate y langostino con vinagreta de mostaza y miel

O

Crema de setas silvestres con huevo escalfado, virutas de jamón y aceite de trufa

### PLATO PRINCIPAL

Merluza con avellanas, limón, cilantro y garnacha sobre crema de patata

O

Magret de pato sobre confitura de higos y manzana salteada con salsa de Oporto

### POSTRES

Tarta tatin con crema inglesa

O

Sopa sonora de fresones con sorbete de mandarina

Turrones y barquillos

### LA BODEGA

Vino Blanco Garbó | D.O. Montsant  
Vino Tinto Monlogo Crianza | D.O. Ca. Rioja  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

**Precio por Persona: 45€**  
**IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)



# Navidad 2017

## Menú 25 Diciembre

---

### COPA DE BIENVENIDA

### ENTRANTES

Escudella de Nadal con carn d'olla y galets

o

Ensalada de bacalao ahumado con base de guacamole, langostinos y vinagreta de mostaza y miel

### PLATO PRINCIPAL

Dorada sobre lecho de tallarines de calabacín con salsa de cítricos

o

Muslo de pavo a la catalana con patatas Pont Neuf

### POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla

o

Abanico de fruta con sorbete de mandarina

Turrone y barquillos

### LA BODEGA

Vino Blanco Garbó | D.O. Montsant  
Vino Tinto Monlogo Crianza | D.O. Ca. Rioja  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

**Precio por Persona: 38€**  
**IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Maciá, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)



## Menú 26 Diciembre

---

### COPA DE BIENVENIDA

### ENTRANTES

Canelones tradicionales con bechamel y lluvia de parmesano

O

Ensalada de queso de cabra caramelizado con nueces y papaya con vinagreta de frutas del bosque

### PLATO PRINCIPAL

Suprema de salmón con risotto de espárragos verdes

O

Jarrete de cordero en su jugo con salteado de ajos tiernos y puré de boniato

### POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla

O

Abanico de fruta con sorbete de mandarina

Turrone y barquillos

### LA BODEGA

Vino Blanco Garbó | D.O. Montsant  
Vino Tinto Monlogo Crianza | D.O. Ca. Rioja  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

**Precio por Persona: 38€**  
**IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)



## Menú 31 Diciembre

---

### COPA DE BIENVENIDA

### ENTRANTES

Ensalada de bogavante sobre tartar de mango y aguacate al aceite de cítricos

o

Canelon de pato con sala P.X. sobre dulce de tomate verde, rúcula y lluvia de parmesano

### PLATO PRINCIPAL

Suquet de rape y cigala con quenelle de patata especiada, aromatizada con cava

o

Solomillo de buey encostrado con pankó, salsa de café de París, ragout de mix de setas y bouquet de verde

### POSTRES

Tarta tatin con crema inglesa

o

Sopa sonora de fresas con sorbete de mandarina

Turrón y barquillos

### LA BODEGA

Vino Blanco Garbó | D.O. Montsant  
Vino Tinto Monlogo Crianza | D.O. Ca. Rioja  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

**Precio por Persona: 50€**  
**IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)



# Navidad 2017

## Menú 1 Enero

---

### COPA DE BIENVENIDA

#### ENTRANTES

Ravioli de alcachofa sobre crema de shitake, mizuna y salsa de trufa y taleggio con polvo de aceituna de kalamata

O

Ensalada de tataki de atún con sésamo y aceite suave de wasabi

#### PLATO PRINCIPAL

Bacalao sobre piperrada con salsa Romesco

O

Solomillo de cerdo con salsa de ibérico, gratén de patata y crujiente de jamón

#### POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla

O

Abanico de fruta con sorbete de mandarina

Turrones y barquillos

#### LA BODEGA

Vino Blanco Garbó | D.O. Montsant  
Vino Tinto Monlogo Crianza | D.O. Ca. Rioja  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

**Precio por Persona: 38€**  
**IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)



# Navidad 2017

## Menú 6 Enero

---

### COPA DE BIENVENIDA

### ENTRANTES

Ensalada de salmón, aguacate, tomate y langostino con vinagreta de mostaza y miel

O

Ravioli Mar y Montaña con salsa Idiazábal

### PLATO PRINCIPAL

Turbante de lubina relleno de marisco con salsa de cigalas

O

Meloso de carrerilla de ternera, patata violeta y chips boniato

### POSTRES

Roscón de Reyes

O

Abanico de fruta con sorbete de mandarina

Turrónes y barquillos

### LA BODEGA

Vino Blanco Garbó | D.O. Montsant  
Vino Tinto Monlogo Crianza | D.O. Ca. Rioja  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

**Precio por Persona: 38€**  
**IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)





## Menú Infantil

---

### ENTRANTES

Mini-hamburguesa de ternera, ensaladilla rusa y croquetas de jamón

### PLATO PRINCIPAL

Chuletita de cordero

o

Pechuga de pollo con patatas fritas

### POSTRES

Bomba de chocolate con salsa toffee y helado de vainilla

o

Sinfonía de fruta con espuma de coco sonora

### BEBIDAS

Refrescos, zumos y aguas

**Precio por Persona: 20€**  
**IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)



## **Carro de Licores**

Una copa de nuestros Licores

**Precio por Persona: 5€  
IVA incluido**

**Recomendamos reserva previa**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Gran hotel Verdi  
Av. Francesc Macià, 62 | Sabadell  
Tel: 93 723 11 11 |  
[verdi.comercial@cataloniahotels.com](mailto:verdi.comercial@cataloniahotels.com)