

# MENÚ NAVIDAD



---

## 2018 / 2019

Hotel Catalonia Goya\*\*\*\*

Goya, 49

28001 - Madrid

Tel.: 917814949

[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)



## CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Porque eres solidario, elige Catalonia

\*  
10 Menús  
— 1-Navidad\*  
—

Celebra la Navidad con nuestros menús para grupos y protagoniza una acción solidaria con tus compañeros de trabajo, familiares o amigos.

Por cada 10 menús que consumáis en nuestros hoteles, donaremos un menú solidario al comedor social de la Fundació Arrels para personas sin hogar.

[www.10menuslnavidad.com](http://www.10menuslnavidad.com)

Con la colaboración de:



# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD I

### PRIMERO

Ensalada templada de langostinos, con granada y vinagreta a la mostaza

### SEGUNDO

Solomillo de cerdo caramelizado, con alioli de sobrasada y miel, y bastones crujientes de boniato

### POSTRE

Flan de turrón con salsa de naranja

### BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)

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

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrones

**Precio por persona: 25€**

**IVA Incluido**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Goya

Goya, 49 | 28001 - Madrid

Tel.: 91 781 49 49

[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)

# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD II

### PRIMERO

Canelones tradicionales de asado

### SEGUNDO (A elegir con antelación)

Lomos de rape al vapor, terminados al horno y acompañados de una suave crema de coliflor, patata y salteado de ajos frescos y guindillas

○

Carrillera de cerdo al cacao, con dados de piña salteados

### POSTRE

Carlota caliente de manzana con helado de vainilla a las especias

### LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)

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

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

**Precio por persona: 30€**

**10% IVA Incluido**

\*\* A escoger con antelación un segundo, creando un menú único e igual para todos los comensales.

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Goya

Goya, 49 | 28001 - Madrid

Tel.: 91 781 49 49

madrid.eventos@cataloniahotels.com

# MENÚ NAVIDAD

## MENU NAVIDAD - DEGUSTACIÓN

### ENTRANTE

Coca individual de pimientos caramelizados, con anchoas del Cantábrico

### PRIMERO

Vieira con crujiente de frutos secos y salsa de manzana

### PESCADO

Corvina asada, sobre jugo de suquet y crema de sus patatas

### CARNE

Solomillo de ternera, con tubérculos asados y salsa especiada

### POSTRE

Lingote de chocolate con avellana y pistacho

### LA BIODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó  
Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

**Precio por persona: 45€**  
**10% IVA Incluido**

## CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Goya  
Goya, 49 | 28001 - Madrid  
Tel.: 91 781 49 49  
[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)

# MENÚ NAVIDAD

## CONDICIONES DE RESERVA

\*Almuerzos y cenas desde el 30/11/2018 - 07/01/2019 incluidos (excepto: 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero) – Consultar.

\*Menús para mínimo 10 personas – Consultar.

\*Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación del 30% por cada comensal – no reembolsable en caso de anulación.

\*El número definitivo de comensales se confirmará 72 horas antes del evento, siendo éste el número mínimo a efectos de facturación.

Estos menús son propuestas, pero si quieren otras opciones, les podemos elaborar un menú a su medida.

\* A elegir una consumición por comensal (Botella de vino por cada 4 comensales).

En el caso de que quieran complementar su celebración con una copa servida en mesa, el precio sería de 8€ para copas nacionales y 10€ para copas de importación. Los precios incluyen IVA.

El salón privado tiene una capacidad máxima de 24 personas y estaría sujeto a disponibilidad. En el restaurante las mesas podrían ser de hasta 14 personas.

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Goya  
Goya, 49 | 28001 - Madrid  
Tel.: 91 781 49 49

[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)

# MENÚ NAVIDAD

## **MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA** (31 diciembre 2018)

### **BUFFET FRIO**

#### **Bocaditos**

Tartaletas de anchoa, tomate seco y alcaparras  
Canapés de brandada de bacalao  
Canapés de sobrasada y miel con orejones  
Cucharitas con tartar de salmón  
Tomatitos rellenos de atún  
Bocadito de queso azul con mandarina  
Bocadito de mozzarella con granada  
Bocadito de Emmental con uva  
Tortillitas variadas

#### **Ensaladas**

Crudités variadas para montar su propia ensalada  
Ensalada fresca de fruta y queso feta  
Ensalada de lombarda y zanahoria  
Ensaladilla con gambas

#### **Estación de pescado y marisco**

Langostinos cocidos con dos salsas (mahonesa y salsa cóctel)  
Salpicón tradicional de marisco  
Cebiche de corvina  
Tabla de ahumados

#### **Estación de carnes**

Rollito frío de pollo con jamón y queso  
Pan de carne relleno agridulce  
Vitello Tonnato  
Tabla de ibéricos

### **BUFFET CALIENTE EN NUESTRO SHOWCOOKING**

La tradicional sopa de cocido

#### **Pescado**

Taco de atún ennegrecido al estilo Cajún  
Salmón a la plancha

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

# MENÚ NAVIDAD

## Carne

Solomillo de ternera a la plancha  
Entrecote a la parrilla

## Salsas frías y calientes

Salsa a la pimienta verde  
Salsa de quesos

\*\*

Chutney de mango  
Chimichurri  
Criolla  
Tártara

## Guarniciones

Patatas fritas caseras  
Verduritas al vapor  
Puré de boniato

## Postres

Vasitos de tiramisú  
Vasitos de crema de café con gelatina de ron  
Dados de brownie  
Dados de tarta de queso  
Dados de bizcocho de zanahoria  
Tartaleta de músico  
Tartaleta de manzana  
Brochetas de fruta tropical

## La Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Vino tinto Marques de Vargas (D.O. Rioja) ó  
Vino blanco Vionta Albariño (D.O. Rías Baixas)  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados  
Y las tradicionales 12 uvas de la suerte

**Precio por persona: 85€**

**IVA incluido**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

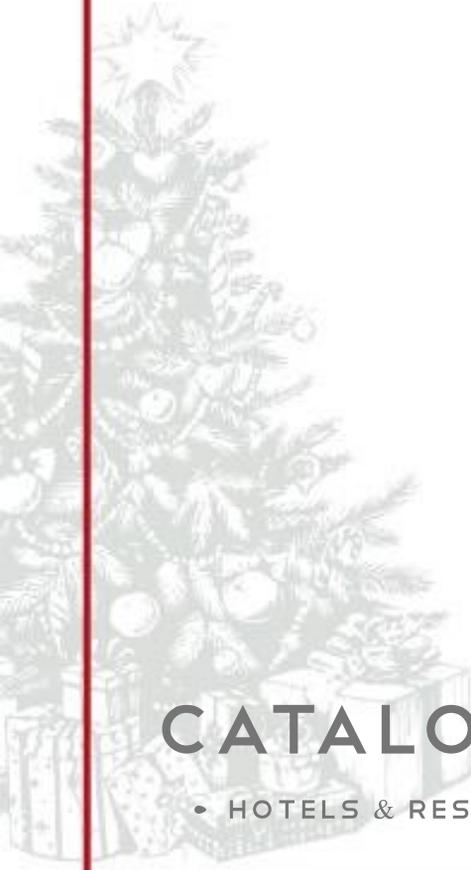
# **MENÚ NAVIDAD**

## **Condiciones reservas Nochevieja (31 diciembre 2018)**

\*Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2018.

\*Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación de 40€ por comensal – no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras, antes de la cena.

\*La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.



**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •