

MENÚ NAVIDAD



2018 / 2019

Hotel Catalonia Las Cortes****
Prado, 6
28014 - Madrid
Tel.: 91 389 60 51
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

Con la colaboración de:



MENÚ NAVIDAD

COCTEL NAVIDAD A MEDIDA

A ELEGIR 12 APERITIVOS

LOS FRÍOS

Crema de calabaza a la naranja
Ensaladilla rusa con espuma de mahonesa
Bombón de manzana y foie**
Jamón ibérico con pan tumaca
Wrap de cordero con curry y salsa de yogur**
Tartar de salmón con vinagreta de mango**
Brochetas de tomatito cherry, anchoa y albahaca
Chupito de gazpacho andaluz
Gazpacho de txangurro**

LOS CALIENTES

Croquetas de jamón
Cremita de puerros al tartufo con picadillo de langostino**
Ceviche de lubina
Rollito de langostino con salsa de mantequilla blanca
Pulpo a la gallega con hummus **
Carrilleras de cerdo ibérico
Dim Sum de ternera al cacao en su jugo**
Ravioli de pato en salsa de miel y jengibre**
Rabo de toro en pasta brie**
Pluma de ibérico glaseada con su jugo**

LOS POSTRES

Torrijas caramelizadas con leche merengada
Brownie de avellanas
Tocino de mango
Ceviche picante de lichi y merengue de fruto rojo
Tarta de zanahoria y cremoso con cacao amargo
Surtido de mini macarons**
Los piononos de Roberto

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja)
Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)
Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

Precio por persona: 28€

IVA Incluido

** Estos aperitivos llevan un incremento de 1 euro sobre el precio del cóctel.

** Aperitivo extra suplemento 1 euro sobre el precio del cóctel.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD I

ENTRANTES (A compartir)

Tostas de pan de cristal con jamón Ibérico y tumaca
Cazuelita pipirrana con bacalao templado
Estaciones de quesos

SEGUNDOS (A elegir con antelación)

Carrilleras Ibéricas en su jugo, con cebolletas chinas
glaseadas

ó

Poupietas de merluza en salsa verde y crujiente de arroz
inflado.

POSTRES

Lingote de chocolate Gianduja

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: 32€

IVA Incluido

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD II

ENTRANTES (A compartir)

Dados de atún marinado en soja mostaza
Ensaladilla de marisco con espuma cítrica
Dumpling de pato estofado estilo Asiático
Estaciones de quesos

SEGUNDOS (A elegir con antelación)

Pollo picantón asado sobre timbal de verduras, con
huevo de codorniz a 62°
ó
Bacalao confitado a baja temperatura sobre batata
asada

POSTRES

Lingote de chocolate Gianduja

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: 38€
IVA Incluido

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes
Prado, 6 | 28014- Madrid
Tel.: 91 389 60 51
madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD III

ENTRANTES (A compartir)

Tacos de salmón marinado, con vinagreta de mango
Cubos de morro de cerdo con salsa sweet-chili
Bombón de foie caramelizado

PRIMERO

Crema de calabaza asada, con huevo a 64°

SEGUNDO (A elegir con antelación)

Corvina al horno con chip vegetales y puré de chirivía
ó
Tournedó de solomillo de cerdo albardado con
bacon crujiente y puré patata trufada

POSTRES

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de
frambuesa

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: 45€
IVA Incluido

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes
Prado, 6 | 28014- Madrid
Tel.: 91 389 60 51
madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD IV

ENTRANTES (A compartir)

Tataki de atún con mostaza de Dijon
Pulpo con su picada verduras y crujiente de arroz
Pan Bao de panceta con mojo

PRIMERO

Carpaccio de gambas con su rúcula y vinagreta

SEGUNDO (A elegir con antelación)

Cocotxa de bacalao en su jugo, con salteado fideos de arroz y aguacate

ó

Pluma cerdo Ibérico glaseado, con salsa de miel y acompañado de boletus

POSTRES (A elegir con antelación)

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de frambuesa

ó

Lingote de chocolate Gianduja

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: 49€

IVA Incluido

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD V

ENTRANTES (A compartir)

Tataki de atún con mostaza de Dijon

Pulpo con su picada de verduras y crujiente de arroz

Pan Bao de panceta con mojo

PRIMERO

Carpaccio de gambas con su rúcula y vinagreta

SEGUNDO (A elegir con antelación)

Cocotxa de bacalao en su jugo, con salteado de fideos de arroz y aguacate

ó

Pluma de cerdo Ibérico glaseado con salsa de miel, acompañado de boletus.

POSTRES (A elegir con antelación)

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de frambuesa

ó

Lingote de chocolate Gianduja

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: 49€

IVA Incluido

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD V

ENTRANTES (A compartir)

Dim – Sum de guiso de conejo y aire de zanahoria
Estación de Ibéricos con pan de cristal y tumaca
Cazuelitas de carrilleras estofadas en su jugo
Bacalao cocinado en cítricos y chip de aceituna negra

PRIMERO (A elegir con antelación)

Arroz negro de cigalitas de Escocia y su al-i-oli
ó
Tumbet de verduras con zamburiña escalopada y gratinada con rulo de cabra

SEGUNDO (A elegir con antelación)

Cordero asado con salteado de hongos
ó
Gallo San Pedro acompañado de alcachofas confitadas
ó
Ravioli de rabo de toro estofado al vino tinto

POSTRES (A elegir con antelación)

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de frambuesa
ó
Lingote de chocolate Gianduja

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: 54€
IVA Incluido

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

CONDICIONES

*Almuerzos y cenas desde el 30/11/2018 - 08/01/2019 incluidos (excepto: Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes) – Consultar.

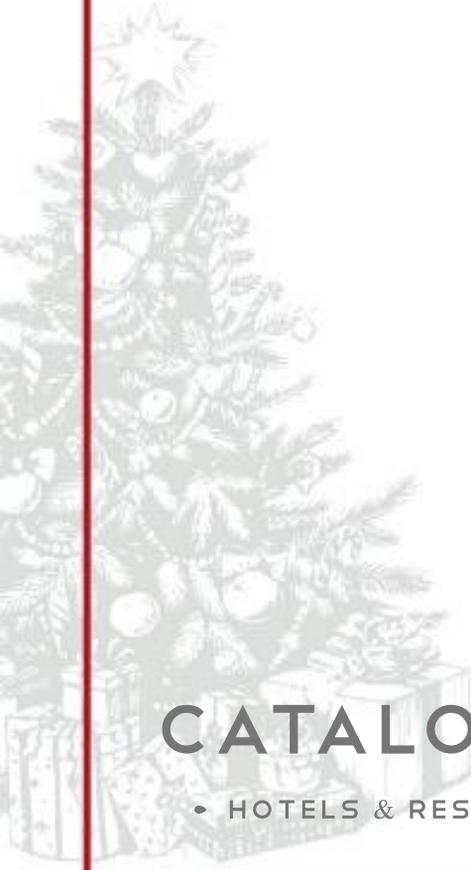
*Menús para mínimo 10 personas – Consultar.

*Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación del 40% por cada comensal – no reembolsable en caso de anulación.

*El número definitivo de comensales se confirmará 5 días con antelación al 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).



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

Menú especial Nochebuena (24 diciembre 2018)

ENTRANTE

Carpaccio de langostino, acompañado de queso ahumado San Simón y sorbete de mostaza de Dijon

PRIMERO

Navajas y gambón a la plancha con salsa ajo-perejil

SEGUNDO

Taco de rape al horno, con pisto de verduras y huevo de codorniz

TERCERO

Tournedó de solomillo añojo de Sierra de Guadarrama, con guarnición de patata panadera y salsa de Oporto

POSTRE

Lingote de chocolate, con cremoso avellana y pistacho

La Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino Blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda).
Vino Tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja).
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrónes y mantecados

Precio por Persona: 90€

10% IVA Incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

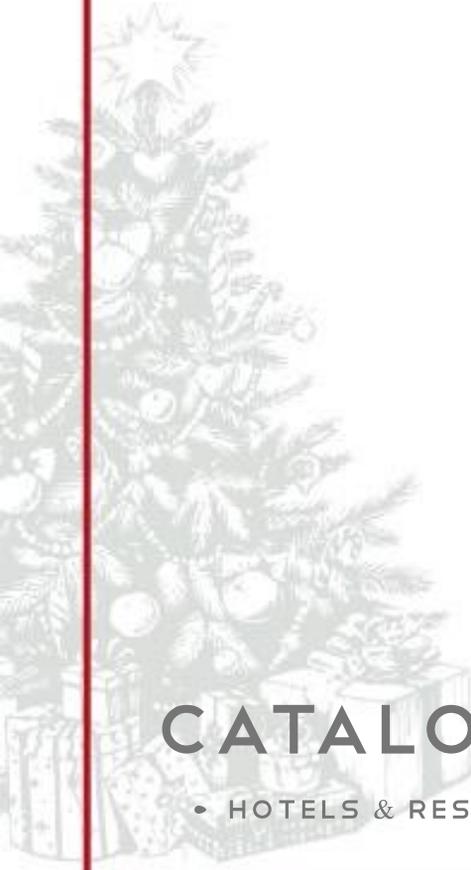
MENÚ NAVIDAD

Condiciones reservas Nochebuena (24 diciembre 2018)

Menú válido para la cena del 24 de diciembre de 2018.

Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación de 50€ 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 •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

Menú especial Nochevieja (31 diciembre 2018)

ENTRANTE

Carpaccio de langostino, acompañado de queso ahumado San Simón y sorbete de mostaza de Dijon

PRIMERO

Navajas y gambón a la plancha con salsa ajo-perejil

SEGUNDO

Pulpo a la gallega, con timbal de humus de garbanzos

TERCERO

Taco de rape al horno, con pisto de verduras y huevo de codorniz

CUARTO

Tournedó de solomillo añojo de Sierra de Guadarrama, con guarnición de patata panadera y salsa de Oporto

POSTRE

Lingote de chocolate, con cremoso avellana y pistacho

La Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino Blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda).

Vino Tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja).

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

Café e Infusiones

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

Precio por Persona: 110€

10% IVA Incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

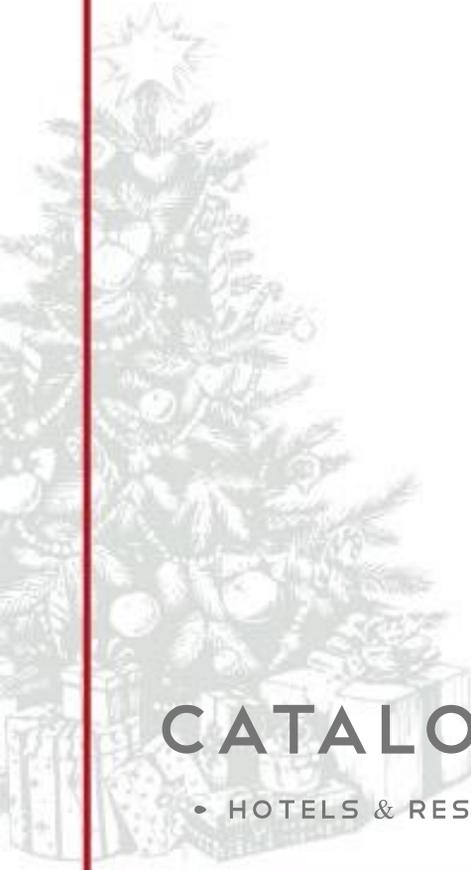
MENÚ NAVIDAD

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 50€ 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 •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com