

# MENÚ NAVIDAD



2018 / 2019

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca  
Princesa 18 , 30002 Murcia  
Tel.: 968 214626  
[Floridablanca@cataloniahotels.com](mailto:Floridablanca@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:



# MENÚS NAVIDAD

## PICA PICA

Jamón ibérico y queso murciano al vino con pan de cristal y tomate aliñado

Ensalada templada con foie, nueces, pasas y vinagreta de manzana asada

Carpaccio de gamba roja con aliño de mango y maracuyá

Vasito de parmentier de coliflor con virutas de salmón ahumado

Croquetas de berenjenas , piñones y queso parmesano

## SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de ternera al grill con rostí de patata y boletus con salsa de chalotas confitadas al vino tinto y hierbas provenzales

○

Lomo de lubina con costra de puerros sobre piquillos confitados y crujiente de patata

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla Pecan

Surtidos navideños

## BODEGA

Rioja Crianza Arnegui

René Barbier Mediterranean

Agua, refrescos

Cava Vintage

Café e infusiones

**Precio por persona: 42 €**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca  
Princesa 18 | 30002 Murcia

Tel.: 968 214626

Floridablanca@cataloniahotels.com

# MENÚS NAVIDAD

## PICA PICA

Lomo ibérico y queso al romero con focaccia casera  
Ensalada con canónigos, quinoa, mozzarella y nueces y vinagreta de tahini  
Marineras de guacamole y anchoas  
Chupito de crema de boletus con bastoncillo crujiente y sal de jamón ibérico  
Caballitos de gamba crujiente con chutney de mango

## SEGUNDOS A ESCOGER

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto con aroma de naranja y canela sobre patatas rústicas  
Ó  
Suprema de salmón marcado al grill con salsa de champiñón y arroz basmati salteado con verduras

## POSTRE

Brownie casero sobre chocolate caliente y chantilly  
Surtidos navideños

## BODEGA

Rioja Crianza Arnegui  
René Barbier Mediterranean  
Agua, refrescos  
Cava Vintage  
Café e infusiones

**Precio por persona 33 €**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca  
Princesa 18 | 30002 Murcia  
Tel.: 968 214626  
Floridablanca@cataloniahotels.com

# MENÚ NAVIDAD

## PICA PICA

Surtidos de ibéricos y queso semicurado con tostas y picos  
Tartar de salmón marinado sobre guacamole  
Quiche de espinacas y queso feta con salsa de nueces  
Croquetas de langostino y champiñón

## SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de cerdo con hinojo, naraja y miel sobre patata confiada con vainilla  
O  
Bacalao confitado con culis de tomate y albahaca sobre pimientos del piquillo salteados

## POSTRE

Lingote de gianduja sobre chocolate caliente infusionado con naranja

## BODEGA

Rioja Crianza Arnegui  
René Barbier Mediterranean  
Agua, refrescos  
Cava Vintage  
Café e infusiones

**Precio por persona: 30 €**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca  
Princesa 18 | 30002 Murcia  
Tel.: 968 214626  
Floridablanca@cataloniahotels.com