



MENÚ NAVIDAD

CHRISTMAS MENUS

2018 / 2019



Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 9
28013 - Madrid
Tel.: 915 32 55 68
reservas@restaurantebloved.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

MENÚ GRUPOS Nº1 PRIMEROS A ELEGIR

Crema de boletus, salvia y langostinos flambeados
o
Ensalada de foie micuit con peras al Marqués de Griñón

SEGUNDOS A ELEGIR

Corvina a la plancha, crema de trigueros y arroz salvaje
o
Lomo de ternera de Guadarrama D.O., patatas palito,
mantequilla trufada

POSTRE

Lingote de ganduja
Turrone y polvorones
Café

BODEGA

Espumosos: Canals & Nubiola Vintage Brut Nature Detalles: D.O.
Cava / Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Blancos: René Barbier Mediterranean Detalles: D.O. Cataluña /
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Tintos: Monologo Crianza Detalles:D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

Precio por persona: 45€

Menú para un mínimo de 10 personas.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 9
28013 - Madrid
Tel.: 915 32 55 68

reservas@restaurantebloved.com

MENÚ NAVIDAD

GROUPS MENU Nº1 STARTERS TO CHOOSE

Mushroom, sage and prawns flambé creamy soup
or
Micuit foie with Marqués de Griñón pears

MAIN COURSES TO CHOOSE

Grilled corvina, asparagus cream and wild rice
or
Beef fillet from Guadarrama D. O. with truffle butter and French fries

DESSERT

Gianduja chocolate ingot
Nougat and butter cookies
Coffee

CELLAR

Sparkling wine: Canals & Nubiola Vintage Brut Nature Detalles:
D.O. Cava / Macabeo, Parellada, Xarel·lo
White wine: René Barbier Mediterranean Detalles: D.O.
Cataluña / Macabeo, Parellada, Xarel·lo
Red wine: Monólogo Crianza Detalles: D.O. Ca. Rioja / Tempranillo

Price per person: 45€

Menu for a minimum of 10 people.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 9
28013 - Madrid
Tel.: 915 32 55 68
reservas@restaurantebloved.com

MENÚ NAVIDAD

MENÚ GRUPOS Nº2 PRIMEROS A COMPARTIR

Tabla de tomates ecológicos
Huevos fritos con jamón y patatas
Surtido de croquetas gourmet: jamón ibérico, rape y gambas,
queso brie y trufa, bogavante y setas

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la plancha con patata revolcona y boletus
o
Solomillo de ternera de Guadarrama D.O. al carbón, patatas
palito, mantequilla trufada

POSTRE

Lingote de ganduja
Turrone y polvorones
Café

BODEGA

Espumosos: Canals & Nubiola Vintage Brut Nature Detalles: D.O.
Cava / Macabeo, Parellada, Xarel·lo
Blancos: Monologo Verdejo Detalles: D.O. Rueda / Verdejo
Tintos: Orube Crianza Detalles: D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

Precio por persona: 55€

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 9
28013 - Madrid
Tel.: 915 32 55 68
reservas@restaurantebloved.com

MENÚ NAVIDAD

GROUPS MENU Nº2 STARTERS TO SHARE

Variety of ecologic tomatoes
Fried eggs with serrano ham and chips
Mixed gourmet croquettes: Iberian jam, monkfish and shrimps,
brie cheese and truffle, lobster and mushrooms

MAIN COURSES TO CHOOSE

Grilled sea bass with paprika mashed potatoes and mushrooms
or
Charcoal sirloin from Guadarrama D. O. with truffle butter and
French fries

DESSERT

Gianduja chocolate ingot
Nougat and butter cookies
Coffee

CELLAR

Sparkling wine: Canals & Nubiola Vintage Brut Nature Detalles:
D.O. Cava / Macabeo, Parellada, Xarel·lo
White wine: Monólogo Verdejo Detalles: D.O. Rueda / Verdejo
Red wine: Orube Crianza Detalles: D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

Price per person: 55€

Menu for a minimum of 10 people.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 9
28013 - Madrid
Tel.: 915 32 55 68
reservas@restaurantebloved.com

MENÚ NAVIDAD

CÓCTEL GRUPOS

Chupito de crema de castaña y calabaza
Foie micuit sobre pan de avellana y compota de manzana y limón
Ceviche de corvina con leche de tigre y maracuyá
Tartar de atún en barquita de bambú
Jamón ibérico de jabugo en pa amb tomaquet
Surtido de quesos, picos crujientes y mermeladas
Revuelto de gambas y ajos tiernos
Croquetas de jamón
Brocheta de solomillo ibérico
Pan Bao con carne mechada
Bacalao dorado
Rollito crunchy de picantón al curry
Daditos de piña flambeada
Turrones y polvorones
Mini brownie con chocolate caliente

BODEGA

Agua mineral
Cerveza
Vino blanco RB Mediterráneo
Vino tinto Arnegui Crianza
Refrescos

Precio por persona: 55€

Menú a partir de 25 personas.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 9
28013 - Madrid
Tel.: 915 32 55 68
reservas@restaurantebloved.com

MENÚ NAVIDAD

COCKTAIL FOR GROUPS

Chestnut and pumpkin creamy soup
Micuit foie on the hazelnut bread with apple-lemon sauce
Corvina ceviche with tiger milk and passion fruit
Tuna tartar served on a bamboo bowl
Iberian ham with tomato
Cheese variety with marmalade and bread
Fried eggs with shrimps and wild garlic
Ham croquettes
Sirloin brochette
Meatloaf Bao bread
Cod fish
Crunchy curry poussin wrap
Pineapple flambé dices
Hot chocolate mini brownie
Nougat and butter cookies

CELLAR

Water
Beer
White wine René Barbier Mediterranean
Red wine Arnegui Crianza
Soft drinks

Price per person: 55€

Menu for a minimum of 25 people.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 9
28013 - Madrid
Tel.: 915 32 55 68
reservas@restaurantebloved.com