



# MENUS NADAL

---

# MENÚS NAVIDAD

## 2018 / 2019



Hotel Catalonia Port  
Ample, 1  
08002 - Barcelona  
Tel.: 93 342 42 44  
[Port.restaurante@Cataloniahotels.com](mailto:Port.restaurante@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

## PRIMERS A ESCOLLIR | PRIMEROS A ESCOGER

Amanida amb cruixent de pernil, mandarina i vinagreta de fruits secs

Ensalada con crujiente de jamón, mandarina y vinagreta de frutos secos

Pastís fi de poma amb formatge de cabra gratinat

Tarta fina de manzana con queso de cabra gratinado

Caneló de txangurro i verdures amb beixamel de mango

Canelón de txangurro y verduritas con bechamel de mango

## SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ESCOGER

Melós de vedella al Rioja, amb patata, fonoll confitat i salsa de tòfones

Meloso de ternera a la Rioja, con patata, hinojo confitado y salsa trufada

Bacallà gratinat amb allioli de romaní i poma, tomàquets confitats i caviar d' albergínia

Bacalao gratinado con alioli de romero y manzana, tomates confitados y caviar de berenjena

Confit d' ànec amb carbassa al forn a la vainilla, cruixent de ceps, foie i fruits vermells

Confit de pato con calabaza al horno a la vainilla, crujiente de ceps, foie y frutos rojos

## POSTRE

Couland de xocolata amb gelat de vainilla

Couland de chocolate con helado de vainilla

Fruits vermells sobre crema de iogurt i sorbet de mandarina

Frutos rojos sobre crema de yogurt y sorbete de mandarina

TORRONS | TURRONES

PA | PAN

BEGUDA | BEBIDA

**Preu per persona | Precio por persona: 30€**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Port

Ample, 1 | 08002 - Barcelona

Tel.: 93 342 42 44

Port.restaurante@cataloniahotels.com

# MENÚ NAVIDAD

## PRIMERS A ESCOLLIR | PRIMEROS A ESCOGER

Amanida de formatge taleggio fos amb anacards caramelitzats, raïm saltejat, pernil d'ànec i vinagreta de codony

Ensalada de queso taleggio fundido con anacardos caramelizados, uva salteada, jamón de pato y vinagreta de membrillo

Pastís fi de llagostins amb oli d'alfàbrega i ous de salmó

Tarta fina de langostinos con aceite de albahaca y huevas de salmón

Crema de castanyes amb xips de verdures, oli de tòfona i sal de pernil

Crema de castañas con chips de verduras, aceite de trufa y sal de jamón

## SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ESCOGER

Entrecot de 250gr amb gratinat de moniato, patata i salsa de formatge Idiazabal

Entrecot de 250gr con gratén de boniato, patata y salsa de queso Idiazabal

Llobaro amb bolets confitats sobre llit d'arròs, salsa de taronja i el seu cruixent

Lubina con setas confitadas sobre lecho de arroz ,salsa de naranja y su crujiente

Magret farcit de llagostí amb chutney de verdures i salsa foie

Magret relleno de langostino con chutney de verduras y salsa foie

## POSTRE

Lingot de xocolata amb avellana i festuc

Lingote de chocolate con avellana y pistacho

Fruits vermells sobre crema de iogurt i sorbet de mandarina

Frutos rojos sobre crema de yogurt y sorbete de mandarina

## TORRONS | TURRONES

## PA | PAN

## BEGUDA | BEBIDA

**Preu per persona | Precio por persona: 40€**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Port  
Ample, 1 | 08002 - Barcelona

Tel.: 93 342 42 44

Port.restaurante@cataloniahotels.com

# MENÚS NAVIDAD

## PRIMERS | PRIMEROS

Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet

Jamón ibérico con pan de coca y tomate

Amanida de salmó marinat, boles de meló i vinagreta de mel i llimona

Ensalada de salmón marinado, bolas de melón y vinagreta de miel y limón

Croquetes de faisà rostit

Croquetas de faisán asado

Musclos a la marinera de vi blanc

Mejillones a la marinera de vino blanco

Caneló d' ànec amb beixamel de ceps i oli de tòfona

Canelon de pato con bechamel de ceps y aceite de trufa

## SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ESCOGER

Duo de rap i gamba amb salsa d'escamarlans a l' anís

Dúo de rape y gamba con salsa de cigalas al anís

Filet de vedella amb pastís de patata i carbassa, mantega de trompetes de la mort i salsa de formatge Idiazabal amb sal de vi

Solomillo de ternera con pastel de patata y calabaza, mantequilla de trompetas de la muerte y salsa de queso Idiazabal con sal de vino

Secret ibèric amb saltejat de peres, nous, panses, rúcula i vinagreta de mel i llimona

Secreto ibérico con salteado de peras, nueces, pasas, rúcula i vinagreta de miel y limón

## POSTRE

Lingot de xocolata amb avellana i festuc

Lingote de chocolate con avellana y pistacho

Fruits vermells sobre crema de iogurt i sorbet de mandarina

Frutos rojos sobre crema de yogurt y sorbete de mandarina

## TORRONS | TURRONES

## PA | PAN

## BEGUDA | BEBIDA

**Preu per persona | Precio por persona: 49€**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Port

Ample, 1 | 08002 - Barcelona

Tel.: 93 342 42 44

Port.restaurante@cataloniahotels.com