




MENÚ NAVIDAD

2018 / 2019



Hotel Catalonia Ronda
Virgen de la Paz 15
29400 - Ronda
ronda@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:



Panorámico...

APERITIVOS

Porra Antequerana, jamón y huevo de codorniz
Croquetas de carrilleras ibéricas con queso payoyo

PRIMERO

Ensalada verde de bacalao desmigao, tomates confitados y aliño ajoarriero

PRINCIPAL

Pescado del día, en salsa verde cola de gambón y huevo poché
o
Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y espárragos verdes.

POSTRE

Brioche borracho, crema de vainilla y helado de chocolate blanco

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
"Viña Albali" D.O. Valdepeñas
"Arnegui" D.O.C Rioja
Cafés e Infusiones

32€ (IVA incluido)

Con sabor a sur...

ENTRANTES

Salmorejo de remolacha con atún ahumado

Pipirrana de verduras y langostinos

Tosta de carrillera al vino tinto

PRIMERO

Ensalada verde de trucha de grazalema ahumada, mayo y aguacate

o

Risotto de cerdo Ibérico

SEGUNDO

Corvina al horno con ensalada de trigo tierno

o

Pluma ibérica, verduras a la parrilla y foie

POSTRE

Crème brulèe con confitura de albaricoque

o

Fruta en textura

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"Viña Albali" D.O. Valdepeñas

"Arnegui" D.O.C Rioja

Cafés e Infusiones

40€ (IVA incluido)

De nuestra tierra...

PARA COMPARTIR

Tomates de colores en conserva con vinagreta de naranja,
sandía y albahaca

Jamón Ibérico de Jabugo y queso de oveja Merina
grazalemeña y cabra Payoya

Surtido de croquetas

Fritura andaluza

Lomo bajo de retinta (350 gr.)

POSTRE

Huevo de chocolate en texturas sobre algodón de
azúcar y vainilla

o

Crème Brûlée de hierba Luisa y caviar de tomillo limonero

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
"Viña Albali" D.O. Valdepeñas
"Arnegui" D.O.C Rioja
Cafés e Infusiones

37€ (IVA incluido)

Un toque oriental...

APERITIVO

Tempura de verduras con salsa ponzu
Sushi variado

PRIMER PLATO

Ensalada templada de gamba crujiente, albahaca y mango
○
Noodles fríos con verduras a la parrilla y pollo picante

SEGUNDO

Cerdo glaseado y asado con setas salteadas
○
Salmón marinado en miso y naranja con ensalada de pepino
y apio encurtido

POSTRE

Fruta en textura
○
Plátano crujiente, caramelo y vainilla

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
"Viña Albali" D.O. Valdepeñas
"Arnegui" D.O.C Rioja
Cafés e Infusiones

37€ (IVA incluido)