

MENÚ NAVIDAD



2018 / 2019

Hotel Catalonia Santa Justa
José Laguillo 8
41003-Sevilla

Santajusta.reservas@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

PICA PICA

Jamón ibérico y queso de cabra del pirineo con pan de cristal y tomate

Ensalada de canónigos con virutas de foie, jamón de pato, carpaccio de mango y nueces

Vasito de vieiras con cremoso de calabaza y cigalas

Croquetas de langostinos y níscalos

SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo a la plancha con alcachofas en dos texturas y almejas en su jugo

Solomillo de ternera a la brasa con rösti de patatas y boletus, salsa de chalotas confitadas al vino tinto y tomillo

Espalda de cordero deshuesada y cocinada a baja temperatura con muselina de patata violeta y salsa de trompetas de la muerte

POSTRE

Postre especial de Navidad

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Segura Viudas DO Penedès 100% xarel.lo

Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya 100% garnacha

Cava Aria Brut Nature

Cafés espresso Piazza d'Oro e infusiones

Precio por persona: 60€

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Santa Justa
José Laguille 8 | 41003-Sevilla
Santajusta.reservas@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

PICA PICA

Jamón ibérico y queso de cabra del pirineo con pan de cristal y tomate

Ensalada de canónigos con virutas de foie, jamón de pato, carpaccio de mango y nueces

Vasito de vieiras con cremoso de calabaza y cigalas

Croquetas de langostinos y níscalos

SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo a la plancha con alcachofas en dos texturas y almejas en su jugo

Solomillo de ternera a la brasa con rösti de patatas y boletus, salsa de chalotas confitadas al vino tinto y tomillo

Espalda de cordero deshuesada y cocinada a baja temperatura con muselina de patata violeta y salsa de trompetas de la muerte

POSTRE

Postre especial de Navidad

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya 100% garnacha

Cava Aria Brut Nature

Cafés espresso Piazza d'Oro e infusiones

Precio por persona: 60€

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Santa Justa

José Laguillo 8 | 41003-Sevilla

Santajusta.reservas@cataloniahotels.com

MENÚ NAVIDAD

PICA PICA

Jamón ibérico y queso de cabra del pirineo con pan de cristal y tomate

Ensalada de canónigos con virutas de foie, jamón de pato, carpaccio de mango y nueces

Vasito de vieiras con cremoso de calabaza y cigalas

Croquetas de langostinos y níscalos

SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo a la plancha con alcachofas en dos texturas y almejas en su jugo

Solomillo de ternera a la brasa con rösti de patatas y boletus, salsa de chalotas confitadas al vino tinto y tomillo

Espalda de cordero deshuesada y cocinada a baja temperatura con muselina de patata violeta y salsa de trompetas de la muerte

POSTRE

Postre especial de Navidad

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya 100% garnacha

Cava Aria Brut Nature

Cafés espresso Piazza d'Oro e infusiones

Precio por persona: 60€

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Santa Justa
José Laguillo 8 | 41003-Sevilla
Santajusta.reservas@cataloniahotels.com