

*Navidad
2025*

Menú 1

Aperitivo

Gyozas de pollo con mahonesa Kimchee

Entrantes a compartir

Degustación de croquetas caseras

Jamón ibérico en pan de cristal

Burrata fresca con tomates cherry asados, rúcula y pesto de almendras

Plato principal a escoger con antelación

Carrilleras de ternera al chocolate con puré de calabaza y cebollita glaseada

*

Suprema de bacalao al ajoarriero

Postre a elegir con antelación

Tarta casera de queso

*

Quenelle de chocolate con escamas de sal y AOVE

Bodega

Agua mineral, agua con gas

Cervezas y refrescos

Vino tinto Ederra crianza (D.O Rioja)

Vino blanco R Raventós (D.O Penedés)

Cava Codorniu Cuvé Original (D.O Cava)

Cafés e infusiones con minardises navideños

49€

IVA Incluido

Menú 2

Aperitivo

Selección de niguiris

Entrantes a compartir

Degustación de croquetas caseras
Jamón ibérico en pan de cristal
Burrata fresca con tomates cherry asados, rúcula y pesto de almendras
Chupito de crema de coliflor tostada

Plato principal a escoger con antelación

Entrecot de ternera con bastón de patata y pimientos de Guernica

*

Rodaballo con pil pil de azafrán

Postre a elegir con antelación

Tarta casera de queso

*

Quenelle de chocolate con escamas de sal y AOVE

Bodega

Agua mineral, agua con gas
Cervezas y refrescos
Vino tinto R Raventós (D.O Penedés)
Vino blanco Legaris (D.O Rueda)
Cava Codorniu Cuvé Original (D.O Cava)
Cafés e infusiones con minardises navideños

59€

IVA Incluido

Cóctel Navideño de Empresas

Los Frios

Tartar de atún y mango con crujiente de alga kombu
Blinis salados de queso brie y membrillo
Tartaleta de salmón ahumado y guacamole
Bombón de foie y frutos secos con emulsión de fruta de la pasión
Jamón Ibérico sobre pan de cristal
Gazpacho de frutos rojos con espuma de limón
Ensalada de quinoa con un toque de lima y cilantro

Los Calientes

Croquetas de jamón
Smash burger con queso cheddar y bacon crujiente
Bacalao en tempura, con emulsión de ajo negro
Nuestro Pan Bao de calamares con alioli
Brocheta de pollo yakitori con sésamo tostado
Arroz meloso de boletus y parmesano
Crujiente de langostinos con salsa romesco
Rodaballo con pil pil de azafrán

Postres

Rocas de dos chocolates
Degustación de Petit Fours
Brochetas de fruta de temporada
Degustación de Macarons

Bodega

Agua mineral, agua con gas
Cervezas y refrescos
Vino tinto Legaris (D.O Rioja)
Vino blanco R Raventós (D.O Penedés)
Cava Codorniu Cuvé Original (D.O Cava)
Café e infusiones con minardises navideños

OPCION DE BODEGA PREMIUM PARA TODOS LOS MENÚS ANTERIORES +6€/COMENSAL
VINO BLANCO LEGARIS BLANCO VERDEJO (D.O RUEDA)
VINO TINTO VIÑA POMAL CRIANZA (D.O RIOJA)
CAVA CODORNIU CUVÉE ORIGINAL (C.O CAVA)

65€

IVA Incluido

Catalonia Atocha
atocha@cataloniahotels.com
Tel. +34 91.420.37.70
cataloniahotels.com