



Nadal 2024

Menú 1

Entrants per compartir

Brioche d'alvocat, tonyina i maionesa japonesa
Pernil ibèric sobre pa de vidre
Gaspatxo de fruits vermells amb escuma de llimona

Primer a triar (amb antelació)

Burrata fresca amb tomàquets rostits, all laminat, rúcula i reducció dolça de Mòdena
○
Raviolis de carabassa rostida amb pesto de tomàquets secs

Plat principal a triar (amb antelació)

Presa ibèrica amb refregit d'all tendres i moniato rostit
○
Llobarro a la sal sobre cremós de xirivies i vegetals rostits

Postres a triar (amb antelació)

Pastís Red Velvet
○
Lemon pie amb sorbet de mango

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Ederra Verdejo D.O. Rueda | Vi negre Ederra crianza D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvee Original
Cafès i infusions

54€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer ,segon i postre per a tot el grup.
MINIM 10 COMENSALS PER RESERVAR

Menú 2

Entrants per compartir

Brioche d'alvocat i tonyina
Pernil ibèric sobre pa de vidre
Gaspaxo de fruits vermells amb escuma de llimona
Taula de croquetes artesanals

Primer a triar (amb antelació)

Amanida de quinoa amb salmó fumat, alvocat i oli d'alfàbrega
○
Arròs cremós d'espàrrecs de marge i bolets

Plat principal a triar (amb antelació)

Filet de vedella amb patata al forn i reducció dels seus suc
○
Turbot brasejat amb verdures al wok i gambes a la planxa

Postres a triar (amb antelació)

Coulant de xocolata amb gelat de dolç de llet
○
Lemon pie amb sorbet de mango

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Ederra Verdejo D.O. Rueda | Vi negre Ederra crianza D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvee Original
Cafès i infusions

64€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer ,segon i postre per a tot el grup.
MINIM 10 COMENSALS PER RESERVAR

Informació addicional als menús

La contractació d'aquests menús estarà condicionada a un mínim de 10 comensals
El menú s'haurà de definir amb antelació a la data de l'esdeveniment i haurà de ser una
configuració única (tots amb el mateix primer, segon i postres)
En cas de dietes especials, caldrà comunicar-les amb antelació per tal de poder oferir
l'alternativa adequada en cada cas.

Celler Premium (suplement 6€/persona)

Aigües minerals

Vi blanc Legaris Verdejo D.O. Rueda | Vi negre Viña Pomal crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva

Cafès i infusions

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Atocha
91 420 37 70
madrid.eventos@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com