



# Navidad 2024

# Menú 1

## Entrantes a compartir

Brioche de aguacate, atún y mayonesa japonesa

Jamón ibérico sobre pan de cristal

Gazpacho de frutos rojos con espuma de limón

## Primero a escoger (con antelación)

Burrata fresca con tomates asados, ajo laminado, rúcula y reducción dulce de Módena

○

Raviolis de calabaza asada con pesto de tomates secos

## Plato principal a escoger (con antelación)

Presa Ibérica con refrito de ajos tiernos y boniato asado

○

Lubina a la sal sobre cremoso de chirivías y vegetales rustidos

## Postre a escoger (con antelación)

Tarta Red Velvet

○

Lemon pie con sorbete de mango

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Ederra Verdejo D.O. Rueda | Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvee Original

Cafés e infusiones

**54€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero, segundo y postre para todo el grupo  
MINIMO 10 COMENSALES

# Menú 2

## Entrantes a compartir

Brioche de aguacate y atún  
Jamón ibérico sobre pan de cristal  
Gazpacho de frutos rojos con espuma de limón  
Tabla de croquetas artesanales

## Primero a escoger (con antelación)

Ensalada de quinoa con salmón ahumado, aguacate y aceite de albahaca.

○

Arroz cremoso de trigueros y boletus

## Plato principal a escoger (con antelación)

Solomillo de ternera con patata al horno y reducción de sus jugos

○

Rodaballo braseado con verduras al wok y gambones a la plancha

## Postre a escoger (con antelación)

Coulant de chocolate con helado de dulce de leche

○

Lemon pie con sorbete de mango

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Ederra Verdejo D.O. Rueda | Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvee Original

Cafés e infusiones

**64€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero, segundo y postre para todo el grupo  
MINIMO 10 COMENSALES

# Información adicional a los menús

- La contratación de estos menús estará condicionada a un mínimo de 10 comensales
- El menú deberá ser definido con antelación a la fecha del evento y deberá ser una configuración única (todos con el mismo primero, segundo y postre)
- En caso de dietas especiales, deben ser comunicadas con antelación para poder ofrecer la alternativa apropiada a cada caso.

## Bodega Premium (Suplemento 6€/ persona)

Aguas minerales

Vino blanco Legaris Verdejo D.O. Rueda | Vino tinto Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva

Cafés e infusiones

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

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