



Nadal 2024

Copa de benvinguda

Copa de Cava

4€

Copa de benvinguda premium

Gilda d'anxova i formatge manxec

Croquetes de pernil ibèric

12€

Celler premium

Vi Verdejo Legaris Blanc D.O. Rueda

Vi Viña Pomal Criança Negra D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

9€

Per a afegir

Fruits secs 2,5€

Xips de iuca 2€

Olives Gordales amb salsa Espinaler 4€

Tacs de formatge curat 3€

Piruletes de parmesà amb fruits secs i llavors 3€

Pernil DO Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles 15€

Calamars de costa a l'andalusa 6€

Bombó de foie micuit amb melmelada de gerd 4,75€

Preus per persona amb IVA inclòs

Menú Tibidabo

Entrants a triar

Amanida de tomàquets amb encenalls de pernil, formatge de cabra i vinagreta de fruits vermells

Timbal d'escalivada amb ceba cruixent, gelée de tomàquet i oli de kikos

Plat principal a triar

Cuixa de pollastre amb milfulles de verdures i patates al caliu

Suprema de daurada a la bilbaïna, saltejat de verdures i cremós de moniato

Postre

Postre nadalenc

Torrans y neules

Celler

Aigües minerals, cafès i infusions

Vino Ànec Mut tinto D.O. Penedés

Vino Ànec Mut blanco D.O. Penedés

Cava Codorniu Cuvée Original

40€

Preus per persona amb IVA inclòs

Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Muntaner

Entrants a triar

Salmó marinat amb crema d'alvocat, brots tendres i vinagreta de mango
Amanida de llagostins amb pinya caramel·litzada, mató i textures de fruits vermells

Plat principal a triar

Lingot melós de vedella amb cremós de moniato, salsa de vi negre i bolets
Llom de bacallà amb mussolina d'all tendre i espinacs a la catalana

Postre

Postre nadalenc
Torrans y neules

Celler

Aigües minerals, cafès i infusions
Vino Ànec Mut tinto D.O. Penedés
Vino Ànec Mut blanco D.O. Penedés
Cava Codorniu Cuvée Original

48€

Preus per persona amb IVA inclòs

Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú 505

Per compartir

Pernil d'enceball
Pa de coca amb tomàquet
Escalivada amb formatge de cabra de la Garrotxa
Broqueta de llagostí amb suc de corall
Croquetes de bolets amb maionesa d'all negre

Plat principal a triar

Lingot melós de vedella amb cremós de moniato, salsa de vi negre i bolets
Llom de bacallà amb mussolina d'all tendre i espinacs a la catalana

Postre

Postre nadalenc
Torrans y neules

Celler

Aigües minerals, cafès i infusions
Vino Ànec Mut tinto D.O. Penedés
Vino Ànec Mut blanco D.O. Penedés
Cava Codorniu Cuvée Original

60€

Preus per persona amb IVA inclòs
Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Barcelona 505
932 12 80 12
barcelona505@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com