

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal. The top-right circle is split by the diagonal, with the top-left half in a lighter green and the bottom-right half in a darker green. The bottom-left circle is also split, with the top-right half in a lighter green and the bottom-left half in a darker green.

# Navidad 2024

# Welcome Drink

Copa de Cava

4€

# Welcome Drink Premiun

Gilda de anchoa y queso manchego

Croquetitas de jamón ibérico

12€

# Bodega Premium

Vino Verdejo Legaris Blanco D.O. Rueda

Vino Viña Pomal Crianza Tinto D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

9€

# Para añadir

Frutos secos 2,5€

Chips de yuca 2€

Olivas gordales con salsa Espinaler 4€

Tacos de queso curado 3€

Piruletas de parmesano con frutos secos y semillas 3€

Jamón DO Guijuelo con pan de cristal de Folgueroles 15€

Calamares de costa a la andaluza 6€

Bombón de foie micuit con mermelada de frambuesa 4,75€

Menú infantil disponible a partir de 25€

Precios por persona con IVA incluido

# Menú Nochebuena

24 de diciembre

## Para compartir

Jamón de recebo  
Tabla de quesos nacionales  
Coca de cristal con tomate  
Tartar de salmón con mango y encurtidos  
Langostinos con salsa tártara  
Croquetas de chorizo, queso camembert y miel

## Plato principal a escoger

Lingote de ternera con salsa de boletus, parmentier y crudités  
Suquet de rape con langostinos y mejillones

## Postre

Postre navideño  
Turrónes y neulas

## Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos, cafés o infusiones  
Vino La Charla Blanco D.O. Rueda  
Vino Ànec Mut Tinto D.O. Penedés  
Cava Codorniu Cuvée Original

**65€**

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

# Menú Navidad

25 de diciembre

## Entrante

Escudella tradicional con su "carn d'olla"

## Plato principal a escoger

Capón guisado a la catalana con frutos secos y salsa de moscatel

Suquet de rape con langostinos y mejillones

## Postre

Postre navideño  
Turrónes y neulas

## Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos, cafés o infusiones

Vino La Charla Blanco D.O. Rueda

Vino Ànec Mut Tinto D.O. Penedés

Cava Codorniu Cuvée Original

**60€**

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

# Menú San Esteban

26 de diciembre

## Entrantes a escoger

Timbal de escalivada con crema de queso de cabra, virutas de jamón ibérico y confitura de higos

Ensalada de langostinos con gelée de mango, canónigos y vinagreta de encurtidos

## Plato principal a escoger

Canelón de pollo de corral con foie, bechamel trufada y cristales de parmesano

Suquet de rape con langostinos y mejillones

## Postre

Postre navideño  
Turrónes y neulas

## Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos, cafés o infusiones

Vino La Charla Blanco D.O. Rueda

Vino Ànec Mut Tinto D.O. Penedés

Cava Codorniu Cuvée Original

**60€**

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

# Menú Año Nuevo

1 de enero

## Para compartir

Jamón de recebo  
Tabla de quesos nacionales  
Coca de cristal con tomate  
Tartar de salmón con mango y encurtidos  
Langostinos con salsa tártara  
Croquetas trufadas de cocido

## Plato principal a escoger

Lingote de ternera con salsa de boletus, parmentier y crudités  
Suprema de salmó con coco y curry, endivia y aguacate a la brasa

## Postre

Postre navideño  
Turrone y neulas

## Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos, cafés o infusiones  
Vino La Charla Blanco D.O. Rueda  
Vino Ànec Mut Tinto D.O. Penedés  
Cava Codorniu Cuvée Original

**60€**

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

# Menú Reyes

6 de enero

## Entrante a escoger

Timbal de escalivada con crema de queso de cabra, virutas de jamón ibérico y confitura de higos

Ensalada de langostinos con gelée de mango, canónigos y vinagreta de encurtidos

## Plato principal a escoger

Canelón de pollo de corral con foie, bechamel trufada y cristales de parmesano

Suquet de rape con langostinos y mejillones

## Postre

Postre navideño

Turrones y neulas

## Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos, cafés o infusiones

Vino La Charla Blanco D.O. Rueda

Vino Ànec Mut Tinto D.O. Penedés

Cava Codorniu Cuvée Original

**60€**

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Barcelona 505**  
93 212 80 12  
Barcelona505@cataloniahotels.com  
cataloniahotels.com