

*Navidad
2025*

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Pica Pica

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière de cítricos y verduras

o

Secreto de cerdo ibérico marinado con patatas al gratén

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Brut Nature
Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitiva

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Entrantes a escoger

Sopa de galets con pilota
o
Foie mi-cuit con compota de manzana y ron

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la menière con compota de manzana y ron
Confit de pato con salsa de Oporto
Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Brut Nature
Cafés e infusiones

70€

IVA Incluido

Buffet fin de año

31 de diciembre

Comenzamos la celebración

Jamón ibérico / Chorizo ibérico / Salchichón ibérico / Cecina de León

Salmon y bacalao ahumados

Surtido de quesos nacionales con nueces y uvas

Tostaditas y pan de cristal

Pintxo de foie a la plancha con frutos rojo y cebolla caramelizada

Cucharita de tartar de salmón con emulsión de aguacate y piñones

Sabores del mar y la huerta

Langostinos cocidos con mayonesa y salsa rosa

Ostras al natural

Ensalada de bacalao y naranja con vinagreta de vermut

Ensalada de espinacas con pera confitada, queso de cabra y pipas garrapiñadas

Bisque de cigalas al armañac

Platos estrella

Carrilleras de cerdo al Pedro Ximenez

Solomillo de ternera a la plancha

Lomo de merluza de pincho al cava

Lubina a la plancha

Milhojas de patata / Panaché de verduras / Pimiento asado

Dulce final

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chococate

Mini lemon pie

Surtido de fruta preparada

Turrones y barquillos

Uvas de la suerte

Bodega y sobremesa

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja

Vino tinto La Vicalanda Reserva 2015 D.O.C Rioja

Cava Codorniu Brut Nature

Cafés e infusiones

Una copa de Gin tónico, combinado o whisky escocés en mesa

120€

IVA Incluido

Menú Año nuevo

1 de enero

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida

Montadito de jamón ibérico

Cucharita de foie mi-cuit con manzana y ron

Tabla de quesos: Manchego, Brie, Mahón y tetilla con sus mermeladas

Entrantes a escoger

Tartar de salmón, aguacate y piñones

o

Bisque de cigalas al Armagnac

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas

o

Albóndigas guisadas con foie y alcachofa

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Brut Nature

Cafés e infusiones

70€

IVA Incluido

Catalonia Gran Via Bilbao
bilbao.comercial@cataloniahotels.com
Tel. +34 944 00 79 46
Cataloniahotels.com