

Nadal
2025

Menú nit de Nadal

24 de desembre

Pica Pica

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs

Plat principal a triar

Suprema de Rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes

o

Costelles de xai al forn amb patata gratén

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata

Turrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafès i infusions

65€

IVA Incòs

Menú de Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb mermelades i fruits secs

Entrants a triar

Sopa de galets amb pilota
o
Foie mi-cuit amb compota de poma i rom

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verdures
Confit d'ànec amb salsa de Porto
Galtes de porc ibèric a baixa temperatura i salsa Pedro Ximénez

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Turrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Barqueta de pernil ibèric
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs
Salmó fumat i cítrics

Entrants a triar

Canelons de rostit amb beixamel trufada
o
Bisque d'escamarlans a l'Armagnac

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes
o
Mandonguilles de vedella dry aged guisades amb carxofes i foie

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Turrons i neules

Celler

Vi blanc Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs

Menú cap d'any

31 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Foie mi-cuit amb salsa de poma i rom
Culleretes de tàrtar de salmó amb alvocat i pinyons

Degustació

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac
Salmó amb salsa teriyaki i verduretes
Confit d'ànec amb prunes
Sorbet de llimona
Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Turrons i neules
Raïm de la sort i bossa de cotilló

Celler

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions
1 copa de gin-tonic, combinat o whisky escocès (a taula)

120€

IVA Inclòs

Menú Any nou

1 de gener

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Barqueta de pernil ibèric
Cullereta de foie mi-cuit amb poma i rom
Assortiment de formatges manxec, brie, maó i tetilla amb les seves melmelades
Copa de cava brut

Entrants a triar

Tàrtar de salmó, alvocat i pinyons
o
Bisque d'escamarlans a l'Armangac

Plat principal a triar

Suprema de Rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes
o
Mandonguilles de vedella dry aged guisades amb carxofes i foie

Les pastres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Turrons i neules

Celler

Vi blanc Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs

Catalonia Born
born.direccion@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.268 86 00
Cataloniahotels.com