

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 verduritas

o

Costillas de cordero al horno con patata gratín

Postre y turrones

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

Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

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

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

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

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

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

75€

IVA Incluido

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida
Montadito de jamón ibérico
Tabla de quesos con mermeladas y frutos secos
Salmón ahumado y cítricos

Entrantes a escoger

Canelones de rustido con bechamel trufada
o
Bisque de cigalas al Armagnac

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière de cítricos y verduras
o

Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

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

75€

IVA Incluido

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Foie mi-cuit con salsa de manzana y ron
Cucharitas de tartar de salmón con aguacate y piñones

Degustación

Bisque de cigalas aromatizadas al Armagnac
Salmón con salsa teriyaki y verduritas
Confit de pato con ciruelas
Sorbete de limón
Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrónes y barquillos
Uvas de la suerte y bolsa de cotillón

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones
1 copa de gin-tonic, 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

Copa de cava brut

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 de cítricos y verduras

o

Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

Postre y turrones

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

Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre

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

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

75€

IVA Incluido

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