CATALONIA & RESORTS

Catalonia Conde de Floridablanca

Auridad 2025

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Pica Pica

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate aliñado Marinera de escalivada con ventresca de atún Cucharita de foie a la plancha con reducción balsámica y piñones tostados Caballito de gamba crujiente con chile dulce Ensalada de langostino, aguacate y mango con aliño cítrico

Carrillera de ibérico guisada al vino tinto sobre parmentier trufada y crujiente de arroz

lato principal a escoger

Lomo de lubina con costra de puerro sobre pisto de berengena y patata panadera

Coulant de chocolate con helado de vainilla sobre crema inglesa y chantilly de toffee

Postre y turrones

Agua Mineral

Refrescos y cervezas Vino Blanco la Charla Rueda Verdejo Vino tinto Ederra crianza Ribera del Duero Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu Café, café descafeinado o té

Menú Fin de año

31 de diciembre

Pica Pica

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate aliñado Marinera de escalivada con ventresca de atún Cucharita de foie a la plancha con reducción balsámica y piñones tostados Caballito de gamba crujiente con chile dulce Ensalada de langostino, aguacate y mango con aliño cítrico

Dato principal a escager

Carrillera de ibérico guisada al vino tinto sobre parmentier trufada y crujiente de arroz

Postre y turrones

Lomo de lubina con costra de puerro sobre pisto de berengena y patata panadera

Coulant de chocolate con helado de vainilla sobre crema inglesa y chantilly de toffee

Agua Mineral Refrescos y cervezas Vino Blanco la Charla Rueda Verdejo Vino tinto Ederra crianza Ribera del Duero Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu Café, café descafeinado o té

Uvas de la suerte y bolsa de cotillón. Fin de celebración 1:00 horas

75 €

IVA Incluido

niños menores 11 años 38 € /PAX