

*Navidad
2025*

Menú Navidad I

Aperitivo

Surtido de ibéricos y quesos
Marineras de ensaladilla de langostinos
Gallo pedro marinado en tempura con salsa tártara
Ensalada templada con champiñón, pollo crujiente y vinagreta de mostaza dulce

Plato principal a escoger

Solomillo de cerdo lacado con mantequilla y soja, verduritas salteadas y patatas paja
Magret de pato a la naranja con patata rústica y crujiente de arroz
Suprema de salmón al horno sobre salsa romesco y ptata al vapor
Tataki de atún sobre puré de coliflor caramelizada

Postre y turrones

Brownie templado del chef con helado de vainilla

O

Texturas tropicales

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

58€

IVA Incluido

Menú cerrado, todos los aperitivos, un plato principal y un postre para todo el grupo

Menú Navidad II

Aperitivo

Jamón ibérico y embutidos murcianos con pan rústico y tomate aliñado
Tosta de piquillo y matrimonio

Entrantes a escoger

Habitas baby confitadas con huevo poché, dados de foie y jamón ibérico crujiente
Gambones al ajillo con velloute de sus jugos y migas crujientes

Plato principal a escoger

Entrecot de ternera con piquillos confitados y patata puente nuevo
Bacalao frito sobre salsa americana con patata smash y pimiento de padron

Postre y turrones

Paparajote con helado de vainilla sobre chocolate aliante y chantilly de asiático
Copa de texturas tropicales

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

62 €

IVA Incluido

Menú cerrado, todos los aperitivos, un entrante y plato principal y un postre para todo el grupo

Catalonia Conde de Floridablanca
Teléfono de contacto 968214626
Mail de contacto
floridablanca@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com