



Nadal 2024

Menú Celebració 1

Primer

Amanida tricolor de ceviche de corball al maracuià, amb carpaci de tomàquet
Monterosa, pipes de carbassa i un toc d'oli de coriandre

o

Raviolotti de bacallà amb salsa de cranc, cruixent de porros i fines lesques de
formatge fumat

Segon

Entrecot de vedella (250gr) a la planxa amb reducció de Porto i romaní, acompanyat de
milfulls de moniato i formatge fumat

o

Suprema de llobarro amb porros confitats, tallarines de carbassó i oli d'alfàbrega
amb pinyons

Postre

Delícia de xocolata en sis textures

Neules i Torrons

Celler

Aigua mineral

Vi blanc Ànec Mut (D.O. Penedés)

Vi negre Ederra Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Cafè i infusions

48€

Preu per persona | Iva inclòs

*Menú tancat, mateix primer i segon per a tot el grup

Menú Celebració 2

Primer

Amanida de fulles fresques amb encenalls de moixama, ametlles, tomàquets cherry grocs i perles de caviaroli d'arbequina amb emulsió de pistatxo

o

Gran caneló de capó rostit amb ceps i beixamel

o

Coca cruixent de verdureta brunoise, llavors i encenalls de foie amb reducció de porto

Segon

Confit d'ànec amb toffee de figues i brandy cremós de patata, alls tendres i xips de moniato

o

Rap amb llagostins en suquet de galeres acompanyat d'espàrrecs de marge

o

Filet de vedella a la planxa amb cremós de pastanaga i canyella, salsa de vi de xerès i cruixent de remolatxa

Postre

Delícia de xocolata en sis textures

Neules i Torrons

Celler

Aigua mineral

Vi blanc La Charla (D.O Rueda)

Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O Rioja)

Copa de cava Parxet Cuvée 21 Ecológico

Cafè i infusions

68€

Preu per persona | Iva inclòs

*Menú tancat, mateix primer i segon per a tot el grup

Menú Pica Pica

Primers per compartir (Tapes)

Carpaccio de vedella amb oli de escalunya torrada i formatge maó
Xarrup de crema d'ametlles amb sal de pernil
Cullereta de parmentier de patata amb pop i pebre vermell
Croquetes de bolets
Broqueta de llagostí cuit amb pinya
Tàrtar de salmó amb tàperes

Segon

Entrecot de vedella (250gr) a la planxa amb reducció de Porto i romaní, acompanyat de
milfulls de moniato i formatge fumat
o
Suprema de llobarro amb porros confitats, tallarines de carbassó i oli d'alfàbrega amb
pinyons

Postre

Delícia de xocolata en sis textures
Neules i Torrons

Celler

Aigua mineral
Vi blanc Ànec Mut (D.O. Penedés)
Vi negre Ederra Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorniu Brut Nature
Cafè i infusions

60€

Preu per persona | Iva inclòs | màxim 90 persones

*Menú tancat, mateix segon per a tot el grup

Menú Cocktail

Els Freds

Encenalls de pernil amb pa de vidre
Cullereta de tàrtar de vedella amb tàperes
Broqueta de salmó marinat i oliva gordal farcida de formatge
Xarrup de crema de carbassa amb coco
Cullereta de pastís de pebrot amb anxoves
Torrades de foie amb mermelada de roses
Taula de formatges

Els Calents

Mini hamburguesa amb mermelada de tomàquet
Cassoleta de pèsols amb sípia
Croquetes de pernil
Broqueta de pollastre teriyaki
Fideuà de marisc amb "all i oli"
Tataki de tonyina amb cremós de moniato i soja

Postres

Mini reposteria
Neules i Torrons

Celler

Aigua mineral
Refrescs i cerveses
Vi blanc Ànec Mut (D.O. Penedés)
Vi negre Ederra Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorniu Brut Nature
Cafè i infusions

66€ per persona

Iva inclòs | mínim 20 personas | 2 hores durada

Amb Suplement

Discoteques

Disc-Jockey desde 700€:

2 hores de ball

Hora extra D.J. 150€

Suplements licors al menú

6€ per persona

Barra libre de licors

Refrescs

Cerveses

Vi

Aigües minerals

Suc de fruites

Licors y destil·lats

Preu per persona: 22€ per 1½ hora de durada | 27€ por 2 hores de durada

Barra de begudes de pagament segon consum*

Combinat 12€

Refrescs o Cerveses 4,50€

(*Cal contractar el servei de posada de barra:

Fins a 50 persones: 1 cambrer / 120€ per 2 hores

Fins a 100 persones: 2 cambrers / 240€ per 2 hores)

IVA inclòs

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Diagonal Centro
+34 606 308 015
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com