



Navidad 2024

Menú Celebración 1

Primero a escoger

Ensalada tricolor de ceviche de corvina al maracuyá, con carpacio de tomate Monterosa, pipas de calabaza y un toque de aceite de cilantro

o

Raviolotti de bacalao en salsa de cangrejo, con crujiente de puerros y finas lascas de queso ahumado

Segundo a escoger

Entrecote de ternera (250gr) a la plancha con reducción de Oporto y romero, acompañado de milhojas de boniato y queso ahumado

o

Suprema de lubina con puerros confitados, tallarines de calabacín y aceite de albahaca con piñones

Postre

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrone y barquillos

Bodega

Agua mineral

Vino blanco Ànec Mut (D.O. Penedés)

Vino tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Cafés & infusiones

48€

Precio por persona | Iva incluido

*Menú cerrado, mismo primero y segundo para todo el grupo

Menú Celebración 2

Primero a escoger

Ensalada de hojas frescas con virutas de mojama, almendras, tomates cherry amarillos y perlas de caviaroli de arbequina con emulsión de pistacho

o

Gran canelón de capón rustido con ceps y bechamel

o

Coca crujiente de verdurita brunoise, semillas y virutas de foie con reducción de oporto

Segundo a escoger

Confit de pato con toffee de higos y brandy cremoso de patata, ajos tiernos y chips de boniato

o

Rape con langostinos en suquet de galeras acompañado de espárragos trigueros

o

Solomillo de ternera a la plancha con cremoso de zanahoria y canela, salsa de vino de jerez y crujiente de remolacha

Postre

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrónes y barquillos

Bodega

Agua mineral

Vino blanco La Charla (D.O Rueda)

Vino tinto Pomal 500 Crianza (D.O Rioja)

Copa de cava Parxet Cuvée 21 Ecológico

Café e infusiones

68€

Precio por persona | Iva incluido

*Menú cerrado, mismo primero y segundo para todo el grupo

Menú Pica Pica

Primeros para compartir (Tapas)

Carpaccio de ternera con aceite de chalota tostada y queso mahón

Chupito de crema de almendras con sal de jamón

Cucharita de parmentier de patata con pulpo y pimentón

Croquetas de setas

Brocheta de langostino cocido con piña

Tartar de salmón con alcaparrones

Segundo a escoger

Entrecote de ternera (250gr) a la plancha con reducción de Oporto y romero,
acompañado de milhojas de boniato y queso ahumado

o

Suprema de lubina con puerros confitados, tallarines de calabacín y aceite de albahaca
con piñones

Postre

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrone y barquillos

Bodega

Agua mineral

Vino blanco Ànec Mut (D.O. Penedés)

Vino tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Cafés & infusiones

60€

Precio por persona | Iva incluido | máximo 90 personas

*Menú cerrado, elegir mismo segundo para todo el grupo

Cocktail Navideño

Los fríos

Virutas de jamón con pan de cristal
Cucharita de tartar de ternera con alcaparrones
Brocheta de salmón marinado y aceituna gordal rellena de queso
Chupito de crema de calabaza con coco
Cucharita de pastel de pimiento con anchoas
Tostaditas de foie con mermelada de rosas
Tabla de quesos

Los calientes

Mini hamburguesa con mermelada de tomate
Cazuelita de guisantes con sepia
Croquetas de jamón
Brocheta de pollo teriyaki
Fideuá de marisco con "all i oli"
Tataki de atún con cremoso de boniato y soja

Postre

Mini repostería
Barquillos y turrone

Bodega

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Vino blanco Ànec Mut (D.O Penedés) | Vino tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)
Cava Codorniu Brut Nature
Café e infusiones

66€ por persona

Iva incluido | mínimo 20 pers. | 2 horas de duración

Con Suplemento

Discoteca

Disc-Jockey desde 700€:

(2 horas de baile)

Hora extra D.J. 150€

Suplemento de licores en el menú

6€ por persona

Barra libre de licores

Refrescos

Cervezas

Vino

Aguas minerales

Zumos de frutas

Licores y destilados

Precio por persona: 22€ por 1½ hora de duración | 27€ por 2 horas de duración

Barra de bebidas de pago según consumo*

Combinado 12€

Refrescos o Cervezas 4,50€

(*Se requiere contratar el servicio de puesta de barra:

Hasta 50 personas: 1 camarero / 120€ por 2 horas

Hasta 100 personas: 2 camareros / 240€ por 2 horas)

Iva incluido

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Diagonal Centro
+34 93 415 90 90
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com