

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two large, overlapping circles are positioned on either side of the diagonal. The top-right circle is partially in the lighter green area and partially in the darker green area. The bottom-left circle is also partially in both areas.

Nadal 2024

Menú Nit de Nadal

24 de desembre

Entrants a compartir

Croquetes artesanes de carn d'olla
Tartaleta de mousse d'albergínia amb anxoves
Broqueta de gamba amb sèsam i salsa ponzu
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primer

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

Segon (a triar amb antelació)

Suprema de corball en suquet amb patates forneres

o

Secret ibèric marinat amb gratén de patata

Postre

Delícia de xocolata en sis textures

Neules i Torrons

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla (D.O Rueda)

Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O Rioja)

Cava Parxet Cuvée 21 Eco

Cafè i infusions

Copa de licor

67€ per persona

Menú Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Croquetes artesanes de pernil ibèric

Broqueta de gambes amb sèsam i salsa ponzu

Pernil ibèric amb pa de vidre

Tartaleta de mousse d'albergínia amb anxova i caviar mujol

Cava i aperitius

Primer

Escudella de nadal amb galets i Carn d'olla

Segon

Pollastre de pagès amb panses, pinyons, prunes i orellanes

Postre

Delícia de xocolata en sis textures

Neules i Torrons

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla (D.O Rueda)

Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O Rioja)

Cava Parxet Cuvée 21 Eco

Cafè i infusions

Copa de licor

67€

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Croquetes artesanes de pernil ibèric

Broqueta de gambes amb sèsam i salsa ponzu

Pernil ibèric amb pa de vidre

Tartaleta de mousse d'albergínia amb anxova i caviar mujol

Cava i aperitius

Primer

Canelons casolans amb foie-gras d'ànec gratinats

Segundo

Espatlla de xai amb patates forneres confitades al romaní

Postre

Delícia de xocolata en sis textures

Neules i Torrons

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla (D.O Rueda)

Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O Rioja)

Cava Parxet Cuvée 21 Eco

Cafè i infusions

Copa de licor

67€

Preu per persona | IVA inclòs | Menú infantil disponible

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Entrants a compartir

Croquetes artesanes de carn d'olla
Tartaleta de mousse d'albergínia amb anxoves
Broqueta de gamba amb sèsam i salsa ponzu
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primer

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

Segon (a triar amb antelació)

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

o

Espatlla de cabrit rostida a baixa temperatura, amb cebes tendres i patates forneres al romaní

Postre

Delícia de xocolata en sis textures

Neules i Torrons

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla (D.O Rueda)

Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O Rioja)

Cava Parxet Cuvée 21 Eco

Cafè i infusions

Copa de licor

98€

Menú tancat: únic segon per a tot el grup | IVA inclòs | Menú infantil disponible

Menú Any Nou

1 de gener

Entrants a compartir

Croquetes artesanes de carn d'olla
Tartaleta de mousse d'albergínia amb anxoves
Broqueta de gamba amb sèsam i salsa ponzu
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primero

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

Segon (a triar amb antelació)

Suprema de corball en suquet amb patates forneres
o
Secret ibèric marinat amb gratén de patata

Postre

Delícia de xocolata en sis textures

Neules i Torrons

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla (D.O Rueda)

Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O Rioja)

Cava Parxet Cuvée 21 Eco

Cafè i infusions

Copa de licor

72€

Menú Día de Reis Mags

6 de gener

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

Tortell de Reis

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

50€

Preu per persona | Iva inclòs

*Menú tancat, mateix primer i segon per a tot el grup | menú infantil disponible

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Diagonal Centro
+34 93 415 9090
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com