

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 cut off by the top edge of the frame, and the bottom-left circle is partially cut off by the bottom edge. The text 'Navidad 2024' is centered in the white space.

Navidad 2024

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de cocido
Tartaleta de mousse de berenjena con anchoas
Brocheta de gamba con sésamo y salsa ponzu
Jamón ibérico con pan de cristal

Primero

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

Segundo (a elegir con antelación)

Suprema de corvina en suquet de galera con patatas panaderas

o

Secreto ibérico marinado con gratén de patata

Postre

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrónes y Barquillos

Bodega

Aguas minerales

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

Copa de licor

67€

Precio por persona

IVA incluido | Menú cerrado. Elegir mismo segundo para todo el grupo | Menú infantil disponible

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo de bienvenida

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Brocheta de gambas con sésamo y salsa ponzu

Jamón ibérico con pan de cristal

Tartaleta de mousse de berenjena con anchoa y caviar mujol

Cava y aperitivos

Primero

Escudella de nadal con galets y Carn d'olla

Segundo

Pollo de payés con pasas, piñones, ciruelas y orejones

Postre

Texturas de chocolate

Turrone y Barquillos

Bodega

Aguas minerales

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

Copa de licor

67€

Precio por persona

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo de bienvenida

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Brocheta de gambas con sésamo y salsa ponzu

Jamón ibérico con pan de cristal

Tartaleta de mousse de berenjena con anchoa y caviar mujol

Cava y aperitivos

Primero

Canelones caseros con foie-gras de pato gratinados

Segundo

Paletilla de cordero con patatas panaderas confitadas al romero

Postre

Texturas de chocolate

Turrones y Barquillos

Bodega

Aguas minerales

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

Copa de licor

67€

Precio por persona

IVA incluido | Menú infantil disponible

Menú Fin de Año

31 de diciembre

Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de cocido

Tartaleta de mousse de berenjena con anchoas

Brocheta de gamba con sésamo y salsa ponzu

Jamón ibérico con pan de cristal

Primero

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

Segundo (a elegir con antelación)

Rape con langostinos en suquet de galeras acompañado de espárragos trigueros

o

Paletilla de cabrito asada a baja temperatura, con cebollas tiernas y patatas panaderas al romero

Postre

Texturas de chocolate

Turrónes y Barquillos

Bodega

Aguas minerales

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

Copa de licor

98€ precio por persona

Menú Año Nuevo

1 de enero

Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de cocido

Tartaleta de mousse de berenjena con anchoas

Brocheta de gamba con sésamo y salsa ponzu

Jamón ibérico con pan de cristal

Primero

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

Segundo (A elegir con antelación)

Suprema de corvina en suquet con patatas panaderas

o

Secreto ibérico marinado con gratén de patata

Postre

Texturas de chocolate

Turrone y Barquillos

Bodega

Aguas minerales

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

Copa de licor

72€ precio por persona

Menú Día de Reyes

6 de enero

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

Roscón de Reyes

Turrónes 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

50€

Precio por persona

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

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