



# Nadal 2024

# Welcome

Copa de Cava Raimat Brut Nature Eco

*4€/persona*

Barra lliure de vi, cerveses i refrescos

*12€/persona/1h*

---

## Aperitiu 1

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de bastonets de pa.

Croqueta de carn d'escudella i tòfona.

Bunyols casolans de bacallà amb ratlladura de llima.

*12€/persona*

## Aperitiu 2

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de bastonets de pa.

Tartaleta de mousse d'anxova de l'Escala amb formatge de cabra de la Garrotxa i romesco.

Brioix farcit de llagostins amb llima i salsa còctel.

Croqueta de carn d'escudella i tòfona.

*16€/persona*

# Menú Nadal 1

## Entrant a triar

Amanida de brots tendres amb daus de carbassa rostida, nous, gírgoles cruixents i vinagreta de magrana.

-

Pasta farcida d'espàrrecs i crema de formatge fresc amb salsa de tomàquets confitats, cansalada curada i alls tendres.

-

Coca de pasta de full amb quenelle de brandada de bacallà, cremós de pebrot vermell escalivat, olivada i cruixent de col kale.

## Plat principal a triar

Suprema de corbina sobre un llit de patates a la panadera, gamba a la brasa i suau salsa de marisc.

-

Melós de galtes de vedella amb bolets de temporada i medallons de moniato cruixent a les herbes mediterrànies.

-

Confit d'ànec amb bouquet d'hortalisses a la brasa i salsa de vi dolç a la taronja.

## Postre

Postre nadalenc  
Torrans artesans

## Celler

Aigües minerals  
Vi blanc Ànec Mut  
Vi negre Ànec Mut  
Cava Raimat Brut Nature Eco  
Selecció de cafès i tes

50€ (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.  
(al·lèrgies i vegans a part)

# Menú Nadal 2

## Entrant a triar

Amanida de brots tendres amb vieires i panceta ibèrica, tomàquet de temporada, sèsam garrapinyat i vinagreta de cítrics.

-

Carpaccio de vedella rostida a la brasa sobre làmina cruixent amb alcaparres, gajos d'aranja i emulsió de carn.

-

Caneló de pollastre amb prunes, beixamel d'avellanes i teja de formatge curat.

## Plat principal a triar

Suquet de rap, calamarsets i musclos amb la seva picada catalana.

-

Melós d'ovella amb xirivies fregides, cruixent de col kale i melmelada de carbassa especiada.

-

Entrecot de vedella a la planxa amb medallons de patata cruixent i espàrrecs a la brasa.

## Postre

Postre nadalenc  
Torrans artesans

## Celler

Aigües minerals  
Vi blanc Ànec Mut  
Vi negre Ànec Mut  
Cava Raimat Brut Nature Eco  
Selecció de cafès i tes

60€ (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.  
(al·lèrgies i vegans a part)

# Menú Nadal 3

## Entrants

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de bastonets de pa.

Barqueta de formatge de la Garrotxa, membrillo i anxova.

Brioix de steak tartar amb emulsió de carn.

Croqueta de llagostins i niscals.

Mini caneló de polarda tòfona i pinyons torrats.

## Plat principal a triar

Rodaballo sobre un llit de porros a la brasa, pèsols saltats amb menta i oli de pimentó fumat.

-

Solomillo de vedella a la brasa amb bouquet d'hortalisses, gratinat de patates i salsa de vi dolç

## Postre

Postre nadalenc  
Torrans artesans

## Celler

Aigües minerals  
Vi blanc Ànec Mut  
Vi negre Ànec Mut  
Cava Raimat Brut Nature Eco  
Selecció de cafès i tes

69€ (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.  
(al·lèrgies i vegans a part)

# Varis

## Barra Lliure Combinats

*15€/persona/1h*

*25€/persona/2h*

## 1 Consumició

*15€/ticket*

# Serveis extres

DJ

A partir de 450€/2h

Màgia de prop

Còmic

Cantant

Fotomatón

Decoració

Sota pressupost

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Eixample 1864**

+34 93 272 00 50

[eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com)

[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)