



Navidad 2024

Welcome

Copa de Cava Raimat Brut Nature Eco

4€/persona

Barra libre Vino, Cervezas, Refrescos

12€/persona/1h

Aperitivo 1

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan.

Croqueta de carne de cocido y trufa.

Buñuelos caseros de bacalao con ralladura de lima.

12€/persona

Aperitivo 2

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan.

Tartaleta de mousse de anchoa de L'Escala con queso de cabra de La Garrotxa y romesco.

Brioche relleno de langostinos con lima y salsa cóctel.

Croqueta de carne de cocido y trufa.

16€/persona

Menú Navidad 1

Entrante a escoger

Ensalada de brotes tiernos con dados de calabaza asada, nueces, gírgolas crujientes y vinagreta de granada.

-

Pasta rellena de espárragos y crema de queso fresco con salsa de tomatitos confitados, panceta curada y ajetes tiernos.

-

Coca de hojaldre con quenelle de brandada de bacalao, cremoso de pimiento rojo escalivado, olivada y crujiente de col kale.

Plato principal a escoger

Suprema de corvina sobre lecho de patatas panaderas, gamba a la brasa y suave salsa de marisco.

-

Meloso de carrilleras de ternera con setas de temporada y medallones de boniato crujiente a las hierbas mediterráneas.

-

Confit de pato con bouquet de hortalizas a la brasa y salsa de vino dulce a la naranja.

Postre

Postre navideño
Turrónes artesanos

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Ànec Mut
Vino Tinto Ànec Mut
Cava Raimat Brut Nature Eco
Selección de cafés y té

50€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.
(alergias y veganos a parte)

Menú Navidad 2

Entrante a escoger

Ensalada de brotes tiernos con vieiras y panceta ibérica, tomate de temporada, sésamo garrapiñado y vinagreta de cítricos.

-

Carpaccio de ternera asada a la brasa sobre lámina crujiente con alcaparrones, gajos de naranja y emulsión de carne.

-

Canelón de pollo con ciruelas, bechamel de avellanas y teja de queso curado.

Plato principal a escoger

Suquet de rape, calamarcitos y mejillones con su picada catalana.

-

Meloso de cordero con chirivías fritas, crujiente de col kale y mermelada de calabaza especiada.

-

Entrecôte de ternera a la plancha con medallones de patata crujiente y medallones de patata crujiente y espárragos a la brasa.

Postre

Postre navideño
Turrónes artesanos

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Ànec Mut
Vino Tinto Ànec Mut
Cava Raimat Brut Nature Eco
Selección de cafés y té

60€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.
(alergias y veganos a parte)

Menú Navidad 3

Entrante

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan.

Barqueta de queso de La Garrotxa, membrillo y anchoa.

Brioche de steak tartar con emulsión de carne.

Croqueta de langostinos y níscalos.

Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados.

Plato principal a escoger

Rodaballo sobre lecho de puerros a la brasa, guisante salteados con menta y aceite de pimentón ahumado.

-

Solomillo de ternera a la brasa con bouquet de hortalizas, gratén de patatas y salsa de vino dulce.

Postre

Postre navideño
Turrónes artesanos

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Ànec Mut
Vino Tinto Ànec Mut
Cava Raimat Brut Nature Eco
Selección de cafés y té

69€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.
(alergias y veganos a parte)

Varios

Barra Libre Combinados

15€/persona/1h

25€/persona/2h

1 Consumición

15€/ticket

Servicios extras

DJ

A partir de 450€/2h

Magia de cerca

Comico

Cantante

Fotomatón

Decoración

Bajo presupuesto

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Eixample 1864

+34 93 272 00 50

eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com

cataloniahotels.com