



Nadal 2024

Menú 1

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos y quesos
Marineras de guacamole
Langostinos crujientes con chutney de mango
Surtido de tomates con Mozzarella y pesto de albahaca

Primero

Solomillo de cerdo relleno con frutos secos, salsa de boletus y patata rústica

ó

Lomo de lubina con costra de puerro sobre pisto de berenjenas y patata panadera

Postres

Brownie templado sobre crema inglesa y chantilly de tofee

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

46 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 2

Entrantes a compartir

Jamón ibérico y queso idiazabal con tostas de pan rústico y tomate aliñado
Cucharitas de escalivada con ventresca
Croquetas de carrillera con reducción de su salsa
Ensalada con verduritas al grill y vinagreta de piñones tostados

Primero

Entrecot de ternera con patatas a lo pobre y mostaza dulce y patatas a lo pobre
ó
Lomo de bacalao confitado con salsa romesco sobre verduritas al vapor

Postres

Crep templado con salsa de naranja y mantequilla y helado de chocolate

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

55 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 3

Entrantes a compartir

Bowl de sobrasada y queso Arzua con tostas y picos
Cucharitas de tartar de salmón y aguacate con piñones tostados
Pincho de piquillo relleno de carne con su salsa
Ensalada de langostinos y mango con vinagreta agridulce

Primero

Carrillera de cerdo guisado al vino tinto con parmentier trufada y crujiente de yuca
Salmón al hojaldre con gambas y verduritas y salsa de cava

Postres

tarta lemoncurd con merengue quemado, crumble y helado de frambuesa

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

46 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 4

Entrantes a compartir

Surtido de quesos con frutos secos y mermelada de tomate
Cucharitas de ceviche con langostinos
Hojaldritos de anchoa con salsa tártara
Ensalada templada con champiñón, bacon frito, picastostes y parmesano

Primero

Solomillo de ternera con salsa de foie, boletus salteados y patata duquesa
ó
Tataki crujiente de atún con reducción de soja sobre arroz de sushi

Postres

Tataki de atún con reducción de soja sobre verduritas salteadas y arroz de sushi

Bodega

Agua mineral
Refrescos y cervezas
Vino blanco la charla Rueda Verdejo
Ederra crianza Ribera del Duero
Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu
Café, café descafeinado o infusiones

56 €

Menú cerrado, todos los primeros, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú 5

Entrantes

Tostas de Jamón Ibérico con tomate aliñado y queso de cabra al
vino

Primero

Habitas baby confitadas con mousse de foie y huevo poche
ó
Quiche de bacon y puerro con salsa de pimienta y su crujiente

Segundo

Paletilla de cabrito asada con gratén de patata y pimientos fritos
ó

Bacalao con pisto sobre patata panadera y crujiente de arroz

Postres

Texturas de chocolate sobre sabayón y chantilli

Bodega

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Vino blanco la charla Rueda Verdejo

Ederra crianza Ribera del Duero

Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

Café, café descafeinado o infusiones

88 €

Menú cerrado, entrante, un primero, un segundo y un postre para todo el grupo

Menú huertano

Entrantes

Mortero de sobrasada de chato murciano con picos
Salchicha y longaniza seca de pellizco con almendras
Tomate Raft con queso fresco y olivas
Marineras de ensaladilla murciana con anchoa
Caballitos con chile dulce
Pastel de zarangollo con morcilla y sus tostas

Primeros

Carrillera de ibérico al vino tinto con patatas asadas
ó
Bacalao a la murciana sobre pisto y trigueros

Postres

Surtido de postres murcianos
Paparajote con helado de vainilla, naranja con canela, arroz con leche y pan de calatrava
Café de olla con anís
Chupito de mistela

Bodega

Agua mineral
Refrescos y cervezas
Vino blanco Dominio Espinal Bodegas Castaño
Vino tinto Juan Gil etiqueta plata
Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu

55 €

Menú cerrado, entrante, un primero, y un postre para todo el grupo

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Conde de Floridablanca
968214626
floirdablanca@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com