



# Navidad 2024

# MENU de NOCHEBUENA

## Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos y quesos  
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  
ó  
Salmón al hojaldre con gambas y verduritas y salsa de cava

## 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  
Dulces navideños

**49 €**

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

# Menú Nochevieja

## Entrantes

Jamón ibérico con pan rústico y tomare aliñado  
Cucharitas de mousse de foie con reducción balsámica  
Marineras de escalivada con ventresca de atún.  
Caballito de gamba crujiente con chile dulce  
Cocktail de langostinos con aguacate, mango y mayonesa cítrica

## Principal

Solomillo de cerdo relleno con frutos secos, salsa de boletus y patata rústica trufada  
Ó  
Lomo de lubina con costra de puerro sobre pisto de berenjena y patata panadera

## Postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla sobre crema inglesa y mousse de tofee

Agua Mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco la Charla Rueda Verdejo  
Vino tinto Ederra crianza Ribera del Duero  
Cava brut Cuvée Orig Eco Codorniu  
Café, café descafeinado o té

Uvas de la suerte y bolsa de cotillón. Fin de celebración 1:00 horas

65 € / PAX

niños menores 11 años 33 € /PAX

HOTEL CATALONIA CONDE DE FLORIDABLANCA | +34 968 214626

[floridablanca@cataloniahotels.com](mailto:floridablanca@cataloniahotels.com)

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Ramblas**  
Teléfono de contacto  
Mail de contacto  
Otros datos si son necesarios  
[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)