



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

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Ramblas
Teléfono de contacto
Mail de contacto
Otros datos si son necesarios
cataloniahotels.com