

*Navidad*  
*2025*

# Menú Nochebuena

24 de diciembre

## Aperitivo

Tartar de salchichón ibérico sobre tosta de pasas y nueces con virutas de cebollino

## Entrante

Gazpacho de mango con atún macerado y crema de aguacate

## Pescado

Suprema de salmón con costra de coco, sobre falsa holandesa de cítricos  
acompañado de espárragos verdes de Huétor Tájar

## Carne

Secreto a baja temperatura en su jugo, puré de calabaza  
y salteado de setas silvestres

## Postre

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla con virutas de chocolate y crumble de frambuesa  
Surtido de turrone

## Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda  
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones

79€

IVA Incluido

# Menú Navidad

25 de diciembre

## Aperitivo

Bombón de foie y crocanti de almendras caramelizadas

## Entrante

Crema de puerro, patata, pera, azafrán con virutas de queso  
de la alpujarra y picatostes

## Pescado

Corvina a la plancha, verduritas salteadas con soja y brotes de remolacha

## Carne

Meloso de ternera en salsa de vino tinto y membrillo sobre gofres de patata

## Postre

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla con virutas de chocolate y crumble de frambuesa

Surtido de turrone

## Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

59€

IVA Incluido

# Menú Fin de año

31 de diciembre

## Aperitivo

Lingote de paté de pato sobre tosta de frutos secos y compota de arándanos

## Entrante

Carpaccio de bacalao, vinagreta de naranja, aceitunas negras  
y esferificaciones de aceite de oliva

## Pescado

Lubina con emulsión de hierbas, crema de calabaza y germinados de remolacha

## Carne

Presa ibérica a baja temperatura, salsa de setas, parmentier de trufa y pétalos

## Postre

Bombón de chocolate a las tres texturas con helado de turrón y crumble de pistacho

Surtido de turrones

Uvas de la suerte

## Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

99€

IVA Incluido

# Menú Año nuevo

1 de enero

## Aperitivo

Bombón de foie y crocanti de almendras caramelizadas

## Entrante

Crema de puerro, patata, pera, azafrán con virutas de queso  
de la alpujarra y picatostes

## Pescado

Corvina a la plancha, verduritas salteadas con soja y brotes de remolacha

## Carne

Meloso de ternera en salsa de vino tinto y membrillo sobre gofres de patata

## Postre

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla con virutas de chocolate y crumble de frambuesa

Surtido de turrone

## Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

59€

IVA Incluido

# Menú Reyes

6 de enero

## Aperitivo

Bombón de foie y crocanti de almendras caramelizadas

## Entrante

Crema de puerro, patata, pera, azafrán con virutas de queso  
de la alpujarra y picatostes

## Pescado

Corvina a la plancha, verduritas salteadas con soja y brotes de remolacha

## Carne

Meloso de ternera en salsa de vino tinto y membrillo sobre gofres de patata

## Postre

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla con virutas de chocolate y crumble de frambuesa

Surtido de turrone

## Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

59€

IVA Incluido

**Catalonia Granada**  
granada@cataloniahotels.com  
Tel. +34 958 277 960  
cataloniahotels.com