

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two large, overlapping circles are positioned on either side of the diagonal, each split by the diagonal line.

Navidad 2024

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Aperitivo

Tosta de brandada de bacalao con confitura de tomate

Entrante

Canelón de pollo y setas con salsa de trufa
y virutas de cebollino

Primero

Lubina, gazpachuelo de quisquillas y patatas ratte confitadas

Segundo

Secreto ibérico a baja temperatura, salsa de regaliz
y puré de calabaza asada

Postre

Texturas de chocolate sobre tierra de coco, coulis
de mango y maracuyá

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Legaris D.O. Rueda

Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée brut

Cafés e infusiones

69€ (IVA incluido)

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Bombón de foie con almendras caramelizadas

Entrante

Dúo de crema de calabaza y calabacín con crujiente de queso de cabra y AOVE

Primero

Merluza con sobrasada, puerro confitado, vinagreta de alcaparras y mostaza en grano

Segundo

Carrilleras de ternera a la mozárabe sobre cous-cous

Postre

Texturas de chocolate sobre tierra de coco, coulis de mango y maracuyá

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Legaris D.O. Rueda

Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée brut

Cafés e infusiones

49€ (IVA incluido)

Menú Nochevieja

31 de diciembre

Aperitivo

Paté de pollo y manzana asada con gelatina de oporto acompañado de tostas de olivada y pasas con nueces

Entrante

Carpaccio de gambas, salicornia y chili habanero

Primero

Rodaballo Meunier, cebolletas glaseadas y trigueros soasados

Segundo

Cochinillo confitado, chutney de membrillo y compota de manzana

Postre

Terciopelo de chocolate, coulis de frutos rojos y rocas de chocolate blanco

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Legaris D.O. Rueda

Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée brut

Cafés e infusiones

89€ (IVA incluido)

Menú Año Nuevo

1 de Enero

Aperitivo

Bombón de foie con almendras caramelizadas

Entrante

Dúo de crema de calabaza y calabacín con crujiente de queso de cabra y AOVE

Primero

Merluza con sobrasada, puerro confitado, vinagreta de alcaparras y mostaza en grano

Segundo

Carrilleras de ternera a la mozárabe sobre cous-cous

Postre

Texturas de chocolate sobre tierra de coco, coulis de mango y maracuyá

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Legaris D.O. Rueda

Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée brut

Cafés e infusiones

49€ (IVA incluido)

Menú Reyes

6 de Enero

Aperitivo

Bombón de foie con almendras caramelizadas

Entrante

Dúo de crema de calabaza y calabacín con crujiente de queso de cabra y AOVE

Primero

Merluza con sobrasada, puerro confitado, vinagreta de alcaparras y mostaza en grano

Segundo

Carrilleras de ternera a la mozárabe sobre cous-cous

Postre

Texturas de chocolate sobre tierra de coco, coulis de mango y maracuyá

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Legaris D.O. Rueda

Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée brut

Cafés e infusiones

49€ (IVA incluido)

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Granada
958277960
granada@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com