

The background is a solid red color, split diagonally from the top-left to the bottom-right. Two large, overlapping circles are positioned on the diagonal line. Each circle is split by the diagonal line, with one half being a darker red and the other half being a lighter, semi-transparent red. The text 'Navidad 2024' is centered in the middle of the image in a white, elegant serif font.

Navidad 2024

Menú 1

Aperitivo

Rollito de salmón, aguacate y salsa tártara

Primero

Ensalada mediterránea con productos de la huerta granadina, queso de cabra y vinagreta de pasas y nueces

Segundo

Churrasco de pollo con chimichurri, verduras braseadas y patatas duquesa

Postre

Tarta de queso en compota de fresa sobre tierra de galleta

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Castillo de Monjardín D.O. Navarra

Vino tinto Ederra D.O.. Rioja

Cava Codorniu Cuvee brut

Cafés e infusiones

35 € (IVA incluido)

Menú 2

Entrante

Ensalada templada de queso brie con crudités,
picatostes y vinagreta de Módena

Primero

Lubina rellena de verduras y salsa de marisco

Segundo

Carrilladas de cerdo al vino tinto y membrillo con
patatas asadas al romero

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Castillo de Monjardín D.O. Navarra

Vino tinto Ederra D.O.. Rioja

Cava Codorniu Cuvee brut

Cafés e infusiones

43€ (IVA incluido)

Menú 3

Aperitivo

Bombón de foie y almendra crocanti

Primero

Bacalao al horno con puré de patata violeta y ajo tostado

Segundo

Entrecot de ternera con patata gratinada
a la salsa de roquefort y nueces

Postre

Brownie con helado de yogur búlgaro

Bodega

Agua, cerveza, refrescos

Vino blanco Castillo de Monjardín D.O. Navarra

Vino tinto Ederra D.O.. Rioja

Cava Codorniu Cuvee brut

Cafés e infusiones

48€ (IVA incluido)

Menú 4

Entrante

Salmorejo de queso payoyo, compota de tomate
y crujiente de sésamo

Primero

Salmón con vinagreta de cítricos sobre ensalada
de quinoa y germinado de remolacha

Segundo

Presa ibérica a baja temperatura con verduritas salteadas
y patatas risoladas

Postre

Semifrío de mango y maracuyá sobre
tierra de algarroba

Bodega

Agua, cerveza, refrescos
Vino blanco Legaris D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal D.O.. Rioja
Cava Codorniu Cuvee brut
Cafés e infusiones

52€ (IVA incluido)

Menú 5

Entrante

Carpaccio de gambas, pimiento habanero
y salicornia

Primero

Corvina a la plancha con patatas limonadas

Segundo

Solomillo de ternera de Guadarrama en salsa de boletus
y verduras glaseadas

Postre

Lingote de chocolate con helado de pistacho y physalis

Bodega

Agua, cerveza, refrescos
Vino blanco Legaris D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal D.O.. Rioja
Cava Codorniu Cuvee brut
Cafés e infusiones

55€ (IVA incluido)

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Granada

958277960

granada@cataloniahotels.com

www.cataloniahotels.com