

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

Pica Pica

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas
Secreto de cerdo ibérico marinado con patatas al gratén

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Soplaitas D.O. Cazalla de la Sierra | Vino tinto Izadi D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Brut Nature
Cafés e infusiones

65€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Entrante a escoger

Sopa de galets con pilota
Foie mi-cuit con compota de manzana y ron

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas
Confit de pato con salsa de Oporto
Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Soplaitas D.O. Cazalla de la Sierra | Vino tinto Izadi D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Brut Nature
Cafés e infusiones

70€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú Fin de Año

31 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Foie mi-cuit con salsa de manzana y ron
Cucharitas de tartar de salmón con aguacate y piñeros

Degustación

Bisque de cigalas aromatizadas al Armagnac
Salmón con salsa teriyaki y verduritas
Confit de pato con ciruelas
Sorbete de limón
Delicia de chocolate en seis texturas
Turrone y barquillos

Bodega

Vino blanco Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones
Una copa de Gin tónico, combinado o whisky escocés en mesa

120€ (IVA incluido)

*Incluye uvas de la suerte y bolsa de cotillón.

Menú Año Nuevo

1 de enero

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida

Montadito de jamón ibérico

Cucharita de foie mi-cuit con manzana y ron

Tabla de quesos manchego, brie, mahón y tetilla con sus mermeladas

Entrante a escoger

Tartar de salmón, aguacate y piñones

Bisque de cigalas al Armagnac

Plato principal a escoger

Albóndigas guisadas con foie y alcachofa

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas

Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre

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

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

70€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Híspalis

Teléfono de contacto 954 25 00 00

Mail de contacto hisplais.reservas@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com