CATALONIA & RESORTS

Catalonia La Maquinista

O Maridad 2025

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Pica Pica

Montadito de jamón ibérico.

Croquetas de rustido.

Crujiente de langostino con mayonesa de wasabi

Entrantes a escoger

Carpaccio de salmón con gel de melón, crujiente de sarraceno y emulsión de aguacate

Crema de Topinambur con salteado de trompetes de la muerte y aceite de avellana

Plato principal a escoger

Medallón de cordero asado con hierbas provenzales, mostaza savora y gratén de patata.

Lomo de corvina sobre cremoso de maíz especiado y salsa virgen de verduras a la albahaca

Delicia de chocolate en seis texturas.

Postres y turrones

Turrones y barquillos.

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Zodega

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja Cava Codorniu Non Plus Ultra Cafés e infusiones

Menú Navidad

25 de diciembre

Pica Pica

Pan de cristal con jamón ibérico

Brocheta de langostino en tempura con mayonesa de ají panka.

Bombón de foie con mermelada de higo.

Entrantes a escoger

Escudella de Galets con carn d'olla

Plato principal a escoger

Pollo de payés rustido con pasas, ciruelas y frutos secos.

Postres y turrones

Bombón tres chocolates

Turrones y barquillos

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Zodega

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja Cava Codorniu Non Plus Ultra Cafés e infusiones

Menú San Esteban

26 de diciembre

Pica Pica

Montadito de salmón marinado con queso cremoso de mango

Croquetas melosas de jamón ibérico

Gyozas de verduras con baba ganush y lascas de parmesano

Entrantes a escoger

Canelones de rustido con bechamel trufada y nieve de parmesano

Plato principal a escoger

Confit de pato con pera asada y demiglas especiada dulce
Salmón poco hecho con costra de alga nori, sobre cremoso de coliflor y
emulsión de ají amarillo.

ostres y lurrones

Terciopelo de chocolate

Turrones y barquillos

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Zodega

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja Cava Codorniu Non Plus Ultra Cafés e infusiones

Menú Fin de año

31 de diciembre

Pica Pica

Pan de cristal y jamón ibérico

Bombón de foie con mermelada de higo

Pulpo con parmentier de ají amarillo

Tartaleta de rabo de buey con pimiento asado

Entrantes a escoger

Ravioli de langostino y caldo de ave trufado con setas de temporada

Tarta fina de salmonete con caviar de berenjena y ensaladita de hinojo marinado

en hierbas

Plato principal a escoger
Solomillo de buey con espuma de foie y verduritas baby

Atún poco hecho con espuma de aguacate, crujiente y tierra de algas

tostres y turrones

Cubo de tres chocolates

Uvas de la suerte

Turrones y barquillos

Zodega

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda Cava Codorniu Non Plus Ultra Cafés e infusiones

Menú Año nuevo

1 de enero

Pica Pica

Croquetas de jamón ibérico

Bombón de foie y mermelada de higo

Crujiente de langostino con allioli de ajo negro

Entrantes a escoger

Crema de berros con huevo pochado, palitos de pan y rosiñols.

Calamarcitos y pisto con chorizo y su jugo al aceite de oliva.

Plato principal a escoger

Bacalao al pil – pil con mermelada de tomate y mini verduritas

Magret de pato con salteado de setas, patatas tiernas y chutney de ciruela

fostres y turrones

Cheesecake con coulis de frambuesa

Turrones y barquillos.

Zodega

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja Cava Codorniu Non Plus Ultra Cafés e infusiones

Menú Reyes

6 de enero

Pica Pica

Montadito de salmón marinado

Croquetas melosas de jamón ibérico

Entrantes a escoger

Lomitos de caballa marinados en cítricos con crema de ajo blanco y uvas dulces salteadas

Crema de alcachofas con huevo poche y setas al wok y crujiente de jamón ibérico

Plato principal a escoger

Medallón de cordero asado con hierbas provenzales, mostaza savora y forquilla Suprema de corvina en su fumet aromatizado con ajís deshidratados, jengibre e hinojo al vapor

Locura de chocolate

Postres y turrones

Turrones y barquillo.

odega

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja Cava Codorniu Non Plus Ultra Cafés e infusiones