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 Charla D.O. Rueda | Vino tinto Ederra D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvee Brut

Cafés e infusiones

65€ (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 Ceviche

Entrante

Foie a la plancha caramelizado, "sobao" de te matcha y crujiente de miel

Principales

Rape Asado con verduras, espuma de escabeche y caviar de lima

Lingote de cochinillo con batata confitada y salsa de cítricos

Dulces

Texturas de chocolates, tofe, crumble de frambuesa y helado de vainilla

Turrones 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 Espumoso Ars Collecta
Cafés e infusiones

160€ (IVA incluido)

*Incluye uvas de la suerte y Benjamín de Cava.



Catalonia Las Cortes 91 389 60 51 lascortes@cataloniahotels.com cataloniahotels.com