

Nadal
2025

Menú de Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb mermelades i fruits secs

Entrants a triar

Sopa de galets amb pilota
o
Foie mi-cuit amb compota de poma i rom

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verdures
Confit d'ànec amb salsa de Porto
Galtes de porc ibèric a baixa temperatura i salsa Pedro Ximénez

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Turrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Barqueta de pernil ibèric
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs
Salmó fumat i cítrics

Entrants a triar

Canelons de rostit amb beixamel trufada
o
Bisque d'escamarlans a l'Armagnac

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes
o
Mandonguilles de vedella dry aged guisades amb carxofes i foie

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Turrons i neules

Celler

Vi blanc Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs

Catalonia Mikado
mikado.compras@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.211.41.66
Cataloniahotels.com