

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal. The top-right circle is split by the diagonal, with the top-left half in a lighter green and the bottom-right half in a darker green. The bottom-left circle is also split, with the top-right half in a lighter green and the bottom-left half in a darker green.

# Navidad 2024

# Menú Nochebuena

24 de diciembre

## Aperitivo

Jamón ibérico en pan de coca con tomate y arbequina  
Langostino en tempura y salsa tártara  
Chupa chups de queso de cabra y gelatina de frutos rojos

## Entrante a escoger

Tataki de salmón con alga wakame y salsa teriyaki  
Bisque de cigalas al Armagnac

## Plato principal a escoger

Paletilla de cordero asada con hierbas aromáticas y patatas  
Lomo de rape con salsa americana y verduritas al vapor

## Postre y turrone

Cre moso de chocolate negro  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Ederra verdejo | Vino tinto Ederra crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Reserva extra  
Cafés e infusiones

**60€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo. Mínimo 10 comensales

# Menú Navidad

25 de diciembre

## Aperitivo

Jamón ibérico en pan de coca con tomate y arbequina  
Surtido de quesos nacionales y mermelada de higos  
Croquetas de bacalao

## Entrante a escoger

Escudella con Galets y pilota

## Plato principal a escoger

Secreto ibérico a la brasa con cremoso de alubias y salvia  
Corvina a la plancha con tirabeques y puré de celery

## Postre y turrone

Lemon mango pie  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Ederra verdejo | Vino tinto Ederra crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Reserva extra  
Cafés e infusiones

**60€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo. Mínimo 10 comensales

# Menú San Esteban

26 de diciembre

## Aperitivo

Calamarcitos fritos y mayonesa cítrica

Tostadas con tartar de salmón

Croquetas de jamón ibérico

## Entrante a escoger

Canelones de rustido con bechamel trufada

## Plato principal a escoger

Muslo de pato confitado con peras al Moscatell y salsa de frutos rojos

Salmón laqueado y tallarines de verduras

## Postre y turrone

Tiramisú y cacao amargo

Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Ederra verdejo | Vino tinto Ederra crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Reserva extra

Cafés e infusiones

**60€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo. Mínimo 10 comensales

# Menú Fin de Año

31 de diciembre

Copa de cava de bienvenida

## Aperitivo

Jamón ibérico en pan de coca con tomate y arbequina

Langostino temporizado y salsa de soja

Chupito de mousse de foie y frutos rojos

## Entrante a escoger

Ensalada de bogavante con tomates confitados y vinagreta de mango

Pulpo a la brasa y parmentier trufado

## Plato principal a escoger

Solomillo de ternera gallega y patatas puente nuevo

Atún con mini verduras laqueadas al Dashi

## Postre y turrone

Creoso de chocolate negro

Uvas de la suerte

Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Legaris Verdejo / Viña Pomal Crianza

Cava Codorniu Reserva Extra

Cafés e infusiones

**95€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo. Mínimo 10 comensales

# Menú Año Nuevo

01 de enero

## Aperitivo

Jamón ibérico en pan de coca con tomate y arbequina

Mini tortilla de patata

Croquetas de jamón

## Entrante a escoger

Ensalada de salmón ahumado con encurtidos y vinagreta de jerez

Ravioli de vieira con langostino y salsa de queso taleggio

## Plato principal a escoger

Solomillo de ternera a la brasa y patatas caliu

Lomo de merluza en salsa verde con guisantes y gambas

## Postre y turrone

Coulant de chocolate

Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Ederra verdejo | Vino tinto Ederra crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Reserva extra

Cafés e infusiones

**60€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo. Mínimo 10 comensales

# Menú Reyes

06 de enero

## Aperitivo

Jamón ibérico en pan de coca con tomate y arbequina

Coca de verduras y sardinas

Croquetas de queso

## Entrante a escoger

Tartar de salmón ahumado con perlas de mango y salsa ponzu

Lasagna de pato con ceps y ajos tiernos

## Plato principal a escoger

Angus irlandés a la brasa con calçots y salsa romescu

Lomo de bacalao con puré de apio, nabo y tapenade

## Postre y turrone

Tiramisú con cacao amargo

Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Ederra verdejo | Vino tinto Ederra crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Reserva extra

Cafés e infusiones

**60€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo. Mínimo 10 comensales

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia La Maquinista**

Tel. 93 274 53 70

Email: [lamaquinista.recepción@cataloniahotels.com](mailto:lamaquinista.recepción@cataloniahotels.com)