

*Navidad
2025*

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

Entrante

Sopa de galets con pilota y “carne de cocido”

Plato principal

Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Fenomenal verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Izadi Crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafés e infusiones

75€

IVA Incluido

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate

Entrante

Canelones de rustido con bechamel trufada

Plato principal a elegir

Lubina al horno con juliana de verduras de temporada
o
Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Fenomenal verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Izadi Crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafés e infusiones

75€

IVA Incluido

Catalonia Barcelona Plaza
plaza.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.426.26.00
Cataloniahotels.com