

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

Entrants

Sopa de galets amb pilota i "carn d'olla"

Plat principal

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 Fenomenal D.O Verdejo.

Vi negre Izadi Crianza 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

Culleretes de salmó, alvocat i pinyons

Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet

Entrants

Canelons de rostit amb beixamel trufada

Plat principal a triar

Llobarro al forn amb juliana de verdures de temporada

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 Fenomenal D.O Verdejo.

Vi negre Izadi Crianza D.O.C. Rioja

Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs

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