

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two large, 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 bottom-left half in a lighter green and the top-right half in a darker green.

# Nadal 2024

# Menú Nit de Nadal

24 de desembre

## Pica Pica

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

## Plat principal a triar

Suprema de rêmol a la meunière amb cítrics i verduretes  
Secret de porc ibèric marinat amb patates al gratén

## Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures  
Torrons i neules

## Celler

Aigües minerals  
Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Ederra D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Cuvee Brut  
Cafès i infusions

**65€** (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

# Menú 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

## Entrant a triar

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

## Plat principal a triar

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

## Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures  
Torrons i neules

## Celler

Aigües minerals  
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafès i infusions

**70€** (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

# Menú Sant Esteve

26 de desembre

## Aperitiu

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

## Entrant a triar

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

## Plat principal a triar

Suprema de rêmol a la meunière amb cítrics i verduretes  
Melós de vedella i bolets

## Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures  
Torrons i neules

## Celler

Aigües minerals  
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafès i infusions

**70€** (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

# Menú Cap d'Any

31 de desembre

## Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda  
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet  
Foie mi-cuit amb salsa de poma i rom  
Culleretes de tàrtar de salmó amb alvocat i pinyons

## Degustació

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac  
Salmó amb salsa teriyaki i verduretes  
Confit d'ànec amb prunes  
Sorbet de llimona  
Delícia de xocolata en sis textures  
Torrans i neules

## Celler

Aigües minerals  
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafès i infusions  
Una copa de Gin tònic, combinat o whisky escocès a taula

**120€** (IVA inclòs)

\*Inclou raïm de la sort i bossa de cotilló.

# Menú Any Nou

1 de gener

## Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda

Barqueta de pernil ibèric

Cullereta de foie mi-cuit amb poma i rom

Assortiment de formatges manxec, brie, maó i tetilla amb les seves melmelades

## Entrant a triar

Tàrtar de salmó, alvocat i pinyons

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac

## Plat principal a triar

Mandonguilles guisades amb foie i carxofa

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes

## Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures

Torrons i neules

## Celler

Aigües minerals

Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre

Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

**70€** (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Mikado  
93 211 41 66  
[Mikado.compras@cataloniahotels.com](mailto:Mikado.compras@cataloniahotels.com)  
[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)