

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 top-right half in a lighter green and the bottom-left half in a darker green.

# Navidad 2024

# Menú Nochebuena

24 de diciembre

## Pica Pica

Copa de cava Brut de bienvenida  
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones  
Jamón ibérico en pan de coca con tomate  
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

## Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas  
Secreto de cerdo ibérico marinado con patatas al gratén

## Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Ederra D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Cuvee Brut  
Cafés e infusiones

**65€** (IVA incluido)

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

# 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  
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

## Entrante a escoger

Sopa de galets con pilota  
Foie mi-cuit con compota de manzana y ron

## Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas  
Confit de pato con salsa de Oporto  
Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez

## Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Rimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones

**70€** (IVA incluido)

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

# Menú San Esteban

26 de diciembre

## Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida  
Montadito de jamón ibérico  
Tabla de quesos con mermeladas y frutos secos  
Salmón ahumado y cítricos

## Entrante a escoger

Canelones de rustido con bechamel trufada  
Bisque de cigalas al Armagnac

## Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas  
Meloso de ternera y setas

## Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones

**70€** (IVA incluido)

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

# Menú Fin de Año

31 de diciembre

## Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida  
Jamón ibérico y pan de coca con tomate  
Foie mi-cuit con salsa de manzana y ron  
Cucharitas de tartar de salmón con aguacate y piñeros

## Degustación

Bisque de cigalas aromatizadas al Armagnac  
Salmón con salsa teriyaki y verduritas  
Confit de pato con ciruelas  
Sorbete de limón  
Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrones y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones  
Una copa de Gin tónico, combinado o whisky escocés en mesa

**120€** (IVA incluido)

\*Incluye uvas de la suerte y bolsa de cotillón.

# Menú Año Nuevo

1 de enero

## Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida

Montadito de jamón ibérico

Cucharita de foie mi-cuit con manzana y ron

Tabla de quesos manchego, brie, mahón y tetilla con sus mermeladas

## Entrante a escoger

Tartar de salmón, aguacate y piñones

Bisque de cigalas al Armagnac

## Plato principal a escoger

Albóndigas guisadas con foie y alcachofa

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas

## Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Rimat Castell ECO D.O. Costers del Segre

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

**70€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Park Guell  
+34 932 19 12 04  
parkguell@cataloniahotels.com  
Passeig de la Mare de Déu del Coll 10  
08023 Barcelona  
cataloniahotels.com