

Nadal
2025

Menú celebració 1

Aperitiu

Gilda

Entrant a escollir

Caneló de carbassó amb cua de bou, escuma de tòfona i parmesà cruixent

o

Amanida de formatge ricotta, tonyina en tempura, taronja i pinyons torrats

o

Milfulls de pa hindú amb daus de foie, poma Granny Smith i gelatina de Pedro Ximénez

Plat principal a triar

Espatlla de cabrit amb quenelle de patata “forquilla”

o

Filet de vaca vella amb mil fulles de patata i salsa de vi reduït

o

Llom de rap amb carbassa fumada al forn de carbó i verdures en escabetx

Les Postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata

Turrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

La Locomotora D.O Rueda Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafès i infusions

62€ *Menú tancat, un únic primer, segon i postres per a tot el grup

IVA Inclòs

Menú celebració 2

Entrants a compartir

Broqueta de llagostí en tempura amb ají amarillo

Torrezno amb patata rebolcada

Biquini trufat "Gastrobar Contempo"

Mini gofre de salmó fumat

Croqueta de carn d'escudella i tòfona

Assortiment de formatges i ibèrics amb pa de coca

Plat principal a triar

Rap i lluç amb llagostí acompanyats de salsa americana

o

Llom de llobarro amb velouté d'espàrrecs blancs, cuscús de coliflor torrada

i ametlla laminada

o

Filet de vedella amb salsa de tòfona, mini verdures i crema de poma

Les Postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata

Turrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

La Locomotora D.O Rueda Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafès i infusions

65€ IVA Inclòs

*Menú tancat, un únic segon i postres per a tot el grup

Còctel

“Pintxo” matrimoni (Anxova, seitó i oliva)

Pa de coca amb pernil ibèric

Risotto d'escamarlans amb alls tendres – showcooking-

Croquetes del rostit

Ous estrellats amb patata i llamàntol

Mini caneló d'ànex i tòfona

Broqueta de llagostí en tempura amb maionesa d'aji amarillo

Mini brioix de tàrtar de tonyina

Tartaleta de cua de bou amb reducció de vi

Tataki de presa ibèrica amb salsa teriyaki

Estació de formatges amb melmelades i codony

Mini rebosteria

Torrans i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

La Locomotora D.O Rueda Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafès i infusions

68€

IVA Inclòs

Mínim 10 persones

Suplements i complements

Celler amb suplement

Vi Blanc Raimat Fenomenal D.O. Rueda

Vi Negre Pomal La Vicalanda Reserva D.O. Ca Rioja

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava

Suplement per persona: 3€ (IVA inclòs)

Barra lliure de licors

Aigua mineral, refrescs, cerveses, vi i combinats bàsics

Preu per persona: 25 €/ 1 hora

Preu per hora extra: 19 €/hora

Altres complements

Centre de flor natural des de 30€/unitat

Centre de flor natural i espelma des de 35€/unitat

Decoració sala amb globus des de 190€

Estovalles des de 36€/unitat

Disc Jockey des de 670€ (2 hores)

Hora extra discjòquei des de 150€

Cistella amb llaminadures des de 9 €/pax

Catalonia Plaça Catlunya
Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93,301,51,51
Cataloniahotels.com