

*Navidad
2025*

Menú celebración 1

Aperitivo

Gilda

Primero a escoger

Canelón de calabacín con rabo de buey, espuma de trufa y parmesano crujiente

o

Ensalada de queso ricotta, atún en tempura, naranja y piñones tostados

o

Milhojas de pan hindú con dados de foie, manzana granny Smith y gelatina Pedro Ximenez

Segundo a escoger

Paletilla de cabrito con Quenelle de patata "forquilla"

o

Filete de vaca vieja con mil hojas de patata y salsa de vino reducido

o

Lomo de rape con calabaza ahumada al horno de carbón y verduritas encurtidas

Postre y turrones

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

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

La Locomotora D.O Rueda Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

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

Cafés e infusiones

62€

IVA Incluido

*Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo

Menú celebración 2

Entrantes a compartir en mesa

Brocheta de langostino en tempura y ají amarillo

Torrezno con patata revolcona

Biquini trufado "Gastrobar Contempo"

Mini gofre de salmón ahumado

croqueta de carne del cocido y trufa

Surtido de quesos e ibéricos con pan de coca

Segundo a escoger

Rape y merluza con langostino acompañado de salsa americana

o

Lomo de lubina con veoluté de espárragos blancos, cous-cous de coliflor tostada
y almendra fileteada

o

Filete de ternera con salsa de trufa y mini verduritas y crema manzana

Postre y turrones

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

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

La Locomotora D.O Rueda Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

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

Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

*Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo

Cóctel

Pincho matrimonio (Anchoa, boquerón y aceituna)

Pan de coca con jamón ibérico

Risotto de cigalas con ajos tiernos –showcooking–

Croquetas de rustido

Huevos rotos, patata y bogavante

Mini canelón de pato y trufa

Brocheta de langostino en tempura con mayonesa de ají amarillo

Mini brioche de tartar de atún

Tartaleta de rabo de buey con reducción de vino

Tataki de presa ibérica con salsa teriyaki

Estación de quesos con mermeladas y membrillo

Mini repostería

Turrones y barquillos



Agua mineral, refrescos y cervezas

La Locomotora D.O Rueda Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

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

Cafés e infusiones

68€ Mínimo 10 personas

IVA Incluido

Suplementos y complementos

Bodega con suplemento

Vino Blanco Fenomenal D.O. Rueda

Vino Tinto La Vicalanda Reserva D.O. Ca Rioja

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava

Suplemento por persona: 3€ (IVA Incluido)

Barra libre de licores

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino y combinados básicos

Precio por persona: 25 €/ 1 hora

Precio por hora extra: 19 €/ hora

Otros complementos

Centro de flor natural desde 30€/unidad

Centro de flor natural y vela desde 35€/unidad

Decoración sala con globos desde 190€

Mantelería desde 36€/unidad

Disc Jockey desde 670€ (2 horas)

Hora extra disc jockey desde 150€

Carrito con golosinas desde 9 €/pax

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