

Nadal
2025

Menú de Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Pa cruixent de Wonton amb tàrtar de salmó

Mini croquetes de llagostins i rovellons

Entrant

L'escudella i la carn d'olla

Plat principal a triar

Pollastre de pagès rostit, aromatitzat amb canyella i servit amb panses, prunes i pinyons

o

Llom de rap en "suquet" amb patates i verdures

Les postres

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

68€

Minim 10 persones. IVA Incòs

*Menú infantil disponible

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Pa cruixent de Wanton amb tàrtar de salmó

Mini croquetes de llagostins i rovellons

Entrants a triar

Caneló tradicional de Sant Esteve

o

Amanida amb emulsió de carbassa, verduretes i carpaccio de tonyina

Plat principal a triar

Espatlla de cabrit a baixa temperatura, cebetes tendres i patates fornera al romaní

o

Llom de llobarro confitat amb verduretes i veolutes de cítrics

Les postres

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

68€

Minim 10 persones. IVA Incòs

*Menú infantil disponible

Menú cap d'any

31 de desembre

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Pa cruixent de Wonton amb tàrtar de salmó

Mini croquetes de llagostins i rovellons

Entrant

Amanida de verdures amb llamàntol i sabayó de llima

Plat principal a triar

Tournedo de vedella amb foie i crema de tòfona

o

Llom de rap en "suquet" amb patates i verdures

Pre postres

Sorbet de llima, menta i rom

Postres

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

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

*Inclou un combinat, cotilló i raïm per persona

130€

IVA Inclòs

Menú infantil disponible (40€/pax. per a 31 de desembre)

Pagament anticipat del 50% en el moment confirmació/ El 50% restant abans del 20/12.

Menú Dia de Reis

6 de gener

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Tataki de tonyina en alga Nori en tempura

Còctel de marisc

Entrants a triar

Base d'alvocat amb mariscos marinats i coral cruixent

o

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

Plat principal a triar

Filet de vedella amb salsa Perigord i parmantier de Robouchon

o

Llom de lluç amb verduretes, cremós de carabassa dolça i salsa intensa de gambes

Les postres

Tortell de reis

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

58€

Minim 10 persones. IVA Incòs

*Menú infantil disponible

Menú infantil

Aperitiu

Croquetes
Fuet
Olives
Patates xips

Primer

Macarrons bolognesa

Segon

Nuggets de pollastre amb patates

Les postres

Gelat
Torrans i neules

Celler

Aigua mineral, refrescos i sucs

35€

Minim 10 persones. IVA Incòs

Excepte el 31 desembre, a 40€/pax

Disponible fins els 12 anys

Suplements y 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, refrescos, 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€

Roba de taula des de 36€/unitat

DJ des de 670€ (2 hores)

Hora extra DJ 150€

Sweet corner 6 €/pax

Catalonia Plaça Catalunya
catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.301.51.51
Cataloniahotels.com