

Navidad
2025

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)
Pan con tomate y jamón
Pan crujiente de Wanton con tartar de salmón
Mini croquetas de langostinos y rovellons

Entrante

La “escudella” y la “carn d’olla”

Plato principal a escoger

Pollo de payés asado, aromatizado con canela y servido con pasas, ciruelas y piñones
o

Lomo de rape en “suquet” con patatas y verduritas

Postres

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

68€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

*Menú infantil disponible

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)

Pan con tomate y jamón

Pan crujiente de Wanton con tartar de salmón

Mini croquetas de langostinos y rovellons

Entrantes a escoger

Canelón tradicional de San Esteban

o

Ensalada con emulsión de calabaza, verduritas y carpaccio de atún

Plato principal a escoger

Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebollitas tiernas y patatas panadera al romero

o

Lomo de lubina confitada con verduritas y veolute de cítricos

Postre y turrone

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

Turrone 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

68€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

*Menú infantil disponible

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)
Pan con tomate y jamón
Pan crujiente de Wanton con tartar de salmón
Mini croquetas de langostinos y "rovellons"

Entrante

Ensalada de verduritas con bogavante y sabayón de lima

Principal a escoger

Tournedo de ternera con foie y crema de trufa
o
Lomo de rape en "suquet" con patatas y verduritas

Pre postres

Sorbete de lima, menta y ron

Postres

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

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

*Incluye un combinado, cotillón y uvas por persona

130€

IVA Incluido

*Menú infantil disponible (40€/pax. para 31 diciembre)

*Anticipo del 50% en el momento confirmación/ El 50% restante antes del 20/12.

Menú Día de Reyes

6 de enero

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)
Pan con tomate y jamón
Tataki de atún en alga ñori en tempura
Salpicón de marisco

Entrantes a escoger

Lecho de aguacate con mariscos marinados y coral crujiente
o
Canelón de rabo de buey espuma de trufa y parmesano crujiente

Plato principal a escoger

Filete de ternera con salsa Perigord y parmantier de Robouchon
o
Lomo de merluza con verduritas, cremoso de calabaza dulce y salsa intensa de gambas

Postres

Roscón de reyes
Turrónes 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

58€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

*Menú infantil disponible

Menú infantil

Aperitiva

Croquetas
Fuet
Olivas
Patatas chips

Primera

Macarrones bolognesa

Segunda

Nuggets de pollo con patatas

Postres

Helado
Turrónes y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y zumos

35€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

Excepto el 31 diciembre, a 40€/pax.

Disponible hasta los 12 años

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 150€

Sweet corner 6 €/pax

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