

A decorative graphic featuring a diagonal line that divides the background into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal line, with each circle split by the line into two different shades of green.

Nadal 2024

Menú 25 de desembre-Nadal

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 escollir

Pollastre de pagès rostit, aromatitzat amb canyella i servit amb panses, prunes i pinyons
o
Llom de rap en "suquet" amb patates i verduretes

Postres

Textures de xocolata
i
Per acabar els tradicionals torrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses
Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vi Blanc
Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre
Copa de cava Escumós Raimat Brut Nature D.O. Cava
Cafès i infusions

68€ / PAX · IVA INCLÒS. Mínim 10 persones

*Menú infantil disponible

Menú 26 de desembre- Sant Esteve

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

Entrant a escollir

Caneló tradicional de Sant Esteve

o

Amanida amb emulsió de carbassa, verduretes i carpaccio de tonyina

Principal a escollir

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

o

Llom de llobarro confitat amb verduretes i veolute de cítrics

Postres

Textures de xocolata

i

Per acabar els tradicionals torrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vi Blanc

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

Copa de cava Escumós Raimat Brut Nature D.O. Cava

Cafès i infusions

68€ / PAX · IVA INCLÒS. Mínim 10 persones

*Menú infantil disponible

Menú 31 de desembre – Cap D'any

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

Entrant

Amanida de verdures amb llamàntol i sabayó de llima

Principal a escollir

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

Textures de xocolata

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vi Blanc

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

Copa de cava Escumós Raimat Brut Nature D.O. Cava

Cafès i infusions

*Inclou un combinat, cotilló i raïm per persona

130€ / PAX · IVA INCLÒS

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

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

Menú 6 de gener – Dia de Reis

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

Entrant a escollir

Base d’alvocat amb mariscos marinats i coral cruixent

o

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

Principal a escollir

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

Postres

Tortell de reis

i

Per a finalitzar els tradicionals torrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vi Blanc

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

Copa de cava Escumós Raimat Brut Nature D.O. Cava

Cafès i infusions

58€ / PAX · IVA INCLÒS. Mínim 10 persones

*Menú infantil disponible

Menú infantil

Aperitiu

Croquetes
Fuet
Olives
Patates xips

Primer

Macarrons bolognesa

Segon

Nuggets de pollastre amb patates

Postres

Gelat
i
Per a finalitzar els tradicionals torrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescos i sucs

35€ / PAX · IVA INCLÒS. Mínim 10 persones

Excepte el 31 desembre, a 40€/pax

Disponible fins els 12 anys

Suplements y complements

Celler amb suplement

Vi blanc Raimat El Niu D.O. Costers del Segre

Vi negre Pomal Reserva D.O. Ca Rioja

Non plus ultra Cava Codorniu 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

HOTELS & RESORTS

Catalonia Plaça Catalunya
93.301.51.51
Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com