

# Navidad 2024

# Menú 25 de diciembre-Navidad

## 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

Texturas de chocolate  
y  
Para finalizar los tradicionales turrone y barquillos

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas  
Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vino Blanco  
Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto  
Copa de cava Espumoso Raimat Brut Nature D.O. Cava  
Cafés e infusiones

68€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú infantil disponible

# Menú 26 de Diciembre - San Esteban

## 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 a escoger

Canelón tradicional de San Esteban

o

Ensalada con emulsión de calabaza, verduritas y carpaccio de atún

## 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

## Postres

Texturas de chocolate

y

Para finalizar los tradicionales turrone y barquillos

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vino Blanco

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

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

Cafés e infusiones

68€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú infantil disponible

# Menú 31 de Diciembre – Fin de año

## 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

Texturas de chocolate

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vino Blanco

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

Copa de cava Espumoso Rimat Brut Nature D.O. Cava

Cafés e infusiones

\*Incluye un combinado, cotillón y uvas por persona

130€ / PAX · 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 6 de Enero – Día de Reyes

## 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

## Entrante a escoger

Lecho de aguacate con mariscos marinados y coral crujiente

o

Canelón de rabo de buey espuma de trufa y parmesano crujiente

## 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

y

Para finalizar los tradicionales turrónes y barquillos

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Pomal Barrica D.O.Ca. Rioja Vino Blanco

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

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

Cafés e infusiones

58€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú infantil disponible

# Menú infantil

## Aperitivo

Croquetas  
Fuet  
Olivas  
Patatas chips

## Primero

Macarrones bolognesa

## Segundo

Nuggets de pollo con patatas

## Postres

Helado  
y  
Para finalizar los tradicionales turrónes y barquillos

## Bodega

Agua mineral, refrescos y zumos

35€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

Excepto el 31 diciembre, a 40€/pax.

Disponibile hasta los 12 años

# Suplementos y complementos

## Bodega con suplemento

Vino Blanco Raimat El Niu D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Pomal Reserva D.O. Ca Rioja

Non plus ultra Cava Codorniu 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

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Plaça Catalunya**  
93.301.51.51  
[Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com)  
[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)