

*Nadal*  
*2025*

## Welcome Drink

Copa de Cava

4€

## Welcome Drink Premium

Tonyina marinada amb maionesa d'all negre

Croquetetes de pernil ibèric

12€

## Per afegir

Xips vegetals – 2€/persona (vegà)

Olives Gordal amb salsa Espinaler – 4€/persona (vegà)

Daus de formatge curat amb guacamole – 3€/persona

Piruletes de parmesà amb fruits secs i llavors – 3€/unitat

Pernil D.O. Guijuelo amb pa de vidre de Folgueroles – 15€/persona

Calamars de costa a l'andalusa – 6€/persona

Broqueta de pollastre teriyaki – 3,80€/persona

Caçó fregit en adob amb maionesa de llima – 6€/persona

Bombó de foie amb melmelada de figues – 4,75€/persona

# Menú Muntaner

## Aperitiu

Amanida cremosa amb gambes i cibulet

## Entrants a triar

Carpaccio de tomàquet amb burrata fumada, emulsió de ruca i encurtits casolans

Crema de carbassa i coco amb ou a baixa temperatura trufat i sal ibèrica

## Plat principal a triar

Cuixa de pollastre farcida de prunes amb salsa d'Oporto i parmentier

Filet de salmó amb verdures saltades i arròs jasmine amb un toc de llima

## Les Postres i turrons

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

## Celler

Aigua mineral

Vi negre Pomal 500 criança Tempranillo i Garnatxa D.O.Ca. Rioja

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva

Cafès i infusions

# 38€

Preus per persona amb IVA inclòs

Menú tancat. Primer i segon plats únics per a tot el grup

# Menú Tibidabo

## Aperitiu

Amanida cremosa amb gambes i cibulet

## Entrants a triar

Crema lleugera de marisc amb papada de porc ibèric cruixent

Amanida de salmó marinat i taronja, amb crema de formatge blau i vinagreta de nous

## Plat principal a triar

Lingot de vedella al vi negre amb bolets de temporada, acompanyat de milfulles de patata i parmesà

Suprema de lluç en suquet amb cloïsses i musclo de roca

## Les Postres i turrons

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

Turrons i neules

## Celler

Aigua mineral

Vi negre Pomal 500 criança Tempranillo i Garnatxa D.O.Ca. Rioja

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva

Cafès i infusions

48€

Preus per persona amb IVA inclòs

Menú tancat. Primer i segon plats únics per a tot el grup

# Menú Pica Pica

## *Per compartir*

Pernil d'enceball

Coca de vidre amb tomàquet

Amanida de ventresca de tonyina

Cues de gamba en tempura de coco i llima

Fideuà de ceps i ànec confitat

## *Plat principal a triar*

Lingot de vedella al vi negre amb bolets de temporada, acompanyat de milfulles de patata i parmesà

Suprema de lluç en suquet amb cloïsses i musclo de roca

## *Les Postres i turrons*

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

Turrons i neules

## *Celler*

Aigua mineral

Vi negre Pomal 500 criança Tempranillo i Garnatxa D.O.Ca. Rioja

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva

Cafès i infusions

59€

Preus per persona amb IVA inclòs

Menú tancat. Primer i segon plats únics per a tot el grup

**Catalonia Barcelona 505**  
932 12 80 12  
[barcelona505@cataloniahotels.com](mailto:barcelona505@cataloniahotels.com)  
[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)