

*Navidad
2025*

Welcome Drink

Copa de Cava
4€

Welcome Drink Premium

Atún marinado con mayonesa de ajo negro
Croquetitas de jamón ibérico
12€

Para añadir

Chips vegetales – 2 €/persona (vegano)
Aceitunas Gordal con salsa Espinaler – 4 €/persona (vegano)
Tacos de queso curado y guacamole – 3 €/persona
Piruletas de parmesano con frutos secos y semillas – 3 €/unidad
Jamón D.O. Guijuelo con pan de cristal de Folgueroles – 15 €/persona
Calamares de costa a la andaluza – 6 €/persona
Brocheta de pollo teriyaki – 3,80 €/persona
Fritura de cazón en adobo con mayonesa de lima – 6 €/persona
Bombón de foie con mermelada de higos – 4,75 €/persona

Menú Muntaner

Aperitivo

Ensaladilla de gamba y cebollino

Primeros a escoger

Carpaccio de tomate con burrata ahumada, emulsión de rúcula y encurtidos caseros

Crema de calabaza y coco con huevo a baja temperatura trufado y sal ibérica

Plato principal a escoger

Muslo de pollo relleno de ciruelas con salsa de Oporto y parmentier

Filete de salmón con verduritas salteadas y arroz jazmín con un toque de lima

Postre y turrones

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

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral

Vino tinto Pomal 500 crianza Tempranillo y Garnacha D.O.Ca. Rioja

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Cafés e infusiones

38€

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú Tibidabo

Aperitivo

Ensaladilla de gamba y cebollino

Entrantes a escoger

Crema de marisco con papada de cerdo ibérico crujiente

Ensalada de salmón marinado y naranja con crema de queso azul y vinagreta de nueces

Plato principal a escoger

Lingote de ternera al vino tinto con setas de temporada, acompañado de milhojas de patata y parmesano

Suprema de merluza en suquet con almejas y mejillones de roca

Postre y turrones

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

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral

Vino tinto Pomal 500 crianza Tempranillo y Garnacha D.O.Ca. Rioja

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Cafés e infusiones

48€

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú Pica Pica

Entrantes para compartir

Jamón de recebo

Coca de cristal con tomate

Ensaladilla de ventresca de atún

Colas de gamba en tempura de coco y lima

Fideuá de boletus y pato confitado

Plato principal a escoger

Lingote de ternera al vino tinto con setas de temporada, acompañado de milhojas de patata y parmesano

Suprema de merluza en suquet con almejas y mejillones de roca

Postre y turrones

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

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral

Vino tinto Pomal 500 crianza Tempranillo y Garnacha D.O.Ca. Rioja

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Cafés e infusiones

59€

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Catalonia Barcelona 505
932 12 80 12
barcelona505@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com