

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 nit de Nadal

24 de desembre

Per compartir

Pernil d'enceball

Coca de vidre amb tomàquet

Tàrtar de salmó amb mango i encurtits

Llagostins cuits amb salsa tàrtara

Croquetes de xoriço, camembert i mel

Plat principal a triar

Lingot de vedella al vi negre amb bolets de temporada, acompanyat de milfulls de patata i pomesà

Suprema de bacallà amb muselina suau d'alls tendres i espinacs a la catalana

Les pastres 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

65€

Preus per persona amb IVA inclòs

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

Menú de Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Amanida cremosa amb gambes i cibulet

Entrant

Escudella tradicional amb la seva carn d'olla

Plat principal a triar

Capó guisat a la catalana amb fruits secs i salsa de moscatell

Suprema de bacallà amb muselina suau d'alls tendres i espinacs a la catalana

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

65€

Preus per persona amb IVA inclòs

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

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Amanida cremosa amb gambes i cibulet

Entrants a triar

Carpaccio de tomàquet Monte Rosa amb crema d'alvocat, encenalls de pernil d'enceball i caviar d'arbequina
Amanida de llagostins amb crema de formatge de cabra i vinagreta de mango

Plat principal a triar

Caneló de pollastre de pagès amb foie, beixamel trufada i cristalls de parmesà
Suprema de bacallà amb muselina suau d'alls tendres i espinacs a la catalana

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

65€

Preus per persona amb IVA inclòs

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

Menú Any nou

1 de gener

Per compartir

Pernil d'enceball
Coca de vidre amb tomàquet
Escalivada amb formatge de la Garrotxa
Llagostins cuits amb salsa tàrtara
Croquetes de rostit trufades

Plat principal a triar

Lingot de vedella al vi negre amb bolets de temporada, acompanyat de milfulls de patata i parmesà
Filet de llobarro amb verdures saltades i oli d'all i bitxo

Les pastres 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

55€

Preus per persona amb IVA inclòs

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

Menú de Reis

6 de gener

Aperitiu

Amanida cremosa amb gambes i cibulet

Entrants a triar

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

Amanida de tomàquets amb olives Gordal, crema de formatge fumat i piparres

Plat principal a triar

Filet de porc ibèric al Priorat amb cebetes balsàmiques i cremós d'api

Filet de llobarro amb verdures saltades i oli d'all i bitxo

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

55€

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
cataloniahotels.com