

*Navidad
2025*

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Pica Pica

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière de cítricos y verduras

o

Secreto de cerdo ibérico marinado con patatas al gratén

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco La Soplaitas D.O. Cazalla de la Sierra | Vino tinto Izadi D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Brut Nature
Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

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

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitiva

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Entrantes a escoger

Sopa de galets con pilota
o
Foie mi-cuit con compota de manzana y ron

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la menière con compota de manzana y ron
Confit de pato con salsa de Oporto
Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Soplaitas D.O. Cazalla de la Sierra
Vino tinto Izadi D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Brut Nature
Cafés e infusiones

70€

IVA Incluido

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

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Foie mi-cuit con salsa de manzana y ron
Cucharitas de tartar de salmón con aguacate y piñones

Degustación

Bisque de cigalas aromatizadas al Armagnac
Salmón con salsa teriyaki y verduritas
Confit de pato con ciruelas
Sorbete de limón
Delicia de chocolate en seis texturas Turrone y barquillos

Bodega

Vino blanco Soplagaitas D.O. Cazalla de la Sierra
Vino tinto Izadi D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Brut Nature
Cafés e infusiones
1 copa de gin-tonic, combinado o whisky escocés (en mesa)

120€

IVA Incluido

*Incluye uvas de la suerte y bolsa de cotillón.

Menú Año nuevo

1 de enero

Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida

Montadito de jamón ibérico

Cucharita de foie mi-cuit con manzana y ron

Tabla de quesos: Manchego, Brie, Mahón y tetilla con sus mermeladas

Entrantes a escoger

Tartar de salmón, aguacate y piñones

o

Bisque de cigalas al Armagnac

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière de cítricos y verduritas

o

Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

Postre y turrones

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Soplaitas D.O. Cazalla de la Sierra

Vino tinto Izadi D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Brut Nature

Cafés e infusiones

70€

IVA Incluido

*Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

Catalonia Híspalis
hispalis.reservas@cataloniahotels.com
Tel. +34 954,25,00,00
Cataloniahotels.com