

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)
Olivas Gordales 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 Nochebuena

24 de diciembre

Entrantes para compartir

Jamón de recebo
Coca de cristal con tomate
Tartar de Salmón con mango y encurtidos
Langostinos cocidos con salsa tártara
Croquetas de chorizo, camembert y miel

Plato principal a escoger

Lingote de ternera al vino tinto con setas de temporada, acompañado de milhojas de patata y parmesano
Suprema de bacalao a la muselina suave de ajos tiernos con espinacas a la catalana

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, 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

65€

Precios por persona con IVA incluido

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

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Ensaladilla de gamba y cebollinos

Primero

Escudella tradicional con su “carn d’olla”

Plato principal a escoger

Capón guisado a la catalana con frutos secos y salsa de moscatel

Suprema de bacalao a la muselina suave de ajos tiernos con espinacas a la catalana

Pastre y turrones

Bizcocho de cacao, 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

65€

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Ensaladilla de gamba y cebollinos

Entrantes a escoger

Carpaccio de tomate Monte Rosa con crema de aguacate, virutas de jamón de recebo y caviar de arbequina
Ensalada de langostinos con crema de queso de cabra y vinagreta de mango

Plato principal a escoger

Canelón de pollo de corral con foie, bechamel trufada y cristales de parmesano
Suprema de bacalao con muselina suave de ajos tiernos y espinacas a la catalana

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, 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

65€

Precios por persona con IVA incluido

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

Menú Año nuevo

1 de enero

Entrantes para compartir

Jamón de recebo
Coca de cristal con tomate
Escalivada con queso de la Garrotxa
Langostinos cocidos con salsa tártara
Croquetas de cocido trufadas

Plato principal a escoger

Lingote de ternera al vino tinto con setas de temporada, acompañado de milhojas de patata y parmesano
Filete de lubina con verduritas salteadas y aceite de ajo y guindilla

Pastre y turrones

Bizcocho de cacao, 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

55€

Precios por persona con IVA incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo

Menú Reyes

6 de enero

Aperitivo

Ensaladilla de gamba y cebollinos

Entrantes a escoger

Crema de calabaza y coco con huevo a baja temperatura trufado y sal ibérica
Ensalada de tomates con olivas Gordal, crema de queso ahumado y piparras

Plato principal a escoger

Solomillo de cerdo ibérico al Priorat con cebollitas balsámicas y cremoso de apio
Filete de lubina con verduritas salteadas y aceite de ajo y guindilla

Pastre y turrones

Bizcocho de cacao, 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

55€

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