

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of this line, each split by the diagonal. The top-right circle is in the lighter green area, and the bottom-left circle is in the darker green area.

Navidad 2024

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 con cítricos y verduritas
Secreto de cerdo ibérico marinado con patatas al gratén

Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas
Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Ederra D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvee Brut
Cafés e infusiones

65€ (IVA incluido)

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

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

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

Entrante a escoger

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

Plato principal a escoger

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas
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

Aguas minerales
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
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 piñeros

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

Aguas minerales
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones
Una copa de Gin tónico, 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

Entrante a escoger

Tartar de salmón, aguacate y piñones

Bisque de cigalas al Armagnac

Plato principal a escoger

Albóndigas guisadas con foie y alcachofa

Suprema de rodaballo a la meunière con cítricos y verduritas

Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre

Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

70€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Plaza Mayor
91 369 44 09
Atocha 36, 28012 Madrid
plazamayor@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com