

Nadal
2025

Menú Nadal 1

Primers a escollir

Amanida de tomàquet confitat amb straciatella de tòfona i festucs amb brots d'alfàbrega

o

Crema de porro, coco i parmesà amb vieira i crispets d'amarant

o

Llamàntol amb pilpil de cabdells a la brasa, perles d'alvocat i chutney d'aji groc

Segons a escollir

Turnedó de filet de vedella, reducció de Oporto i parmentier de patata

o

Melós de xai de llet a baixa temperatura amb cremós de poma i sàlvia

o

Turbot al forn amb salsifí, mantega blanca de curri vermell i coriandre

Les postres i turrons

Pastís de formatge de xocolata blanca, ametlles amb semi sorbet de taronja i flor del taronger

o

Sablé de pebre rosa amb cremós de mango, merenga de llima i daus de fruita fresca

o

Finger de mousse de xocolata negra, bergamota i cafè

Torrans i neules

Celler

Vin blanc Pansa Blanca D.O. Alella

Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua | refrescs | cervesa | cafès | infusions

70€ per persona

IVA Inclòs

Menú tancat, un únic primer, segon i postre per tot el grup | Servei aproximat de 1h 30min | Espai privat inclòs durant el servei

Menú Nadal 2

Entrants a compartir

Pernil de gla i pa de vidre amb tomàquet

Escalivada a la flama amb anxova i esfèrics d'oliva

Brioix de cranc amb maionesa picant i pico de gallo

Croquetes de pernil ibèric

Broqueta de pollastre marinada en miso, gingebre i sèsam

Patata air de pop a feira i pebre vermell

Segons a escollir

Corvina Rex a la brasa amb carbassa i allets tendres

o

Llom de vaca madurat 30 dies al pebre verd amb topinambur i sàlvia

Les pastres i turrons

Pastís de formatge de xocolata blanca, ametlles amb semi sorbet de taronja i flor de taronger.

o

Sablé de pebre rosa amb cremós de mango, merenga de llima i daus de fruita fresca

o

Finger de mousse de xocolata negra, bergamota i cafè

Torrans i neules

Celler

Vin blanc Pansa Blanca D.O. Alella

Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua | refrescs | cervesa | cafès | infusions

70€ per persona

IVA Inclòs

A elegir un mateix menú per tots els comensals | A partir de 15 comensals i màxim 60 |
Servei aproximat de 1h 30 minuts | Espai privat inclòs durante el servei

Cocktail

Entrants

Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Steak tàrtar, pa de brioix i mantega cafè paris
Gruyère de patata, salsa de rovell i bacó
Escuma de Velouté de ceps i tòfona
Coca d'anxoves, tomàquets confitats i pesto d'espínacs
Pa de mantega de papada ibèrica
Ceviche de corbina i pop amb amaniment de sèsam i sriracha
Quesadilla de formatge oaxaca i pico de gallo
Tàrtar de salmó en alvocat i pinyons

Plats principals

Gran ravioli de mozzarella, tomàquet i alfàbrega
Tataki de tonyina vermella, guacamole i teriyaki amb ceba tendra japonesa
Calamarcets a l'andalusa
Bao de cua de bou, cheddar i tòfona
Croquetes de rostit
Gyozas de calamarsets a la tinta
Broquetes de pop a feira

Les postres i torrons

Broqueta de fruita de temporada
Tòfones de xocolata i sake
Mini lemon mango pie
Mini "tocinillos de cielo"
Torrons i neules

Celler

Vin blanc Pansa Blanca D.O. Alella
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua | refrescs | cervesa | cafès | infusions

70€ per persona

IVA Inclòs

Catalonia Barcelona Plaza
plaza.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.426.26.00
Cataloniahotels.com