

Navidad
2025

Menú Navidad 1

Primeros a escoger

Ensalada de tomate confitado con stracciatella de trufa y pistachos
con brotes de albahaca

o

Crema de puerro, coco y parmesano con vieira y palomitas de amaranto

o

Bogavante con pilpil de cogollos a la brasa, perlas de aguacate y chutney de aji amarillo

Segundos a escoger

Tournedó de solomillo de ternera, reducción de oporto y parmentier de patata

o

Meloso de cordero lechal a baja temperatura con cremoso de manzana y salvia

o

Rodaballo al horno con salsifí, beurre blanc de curry rojo y cilantro

Postres y turrones

Cheesecake de chocolate blanco, almendras con semi sorbete de naranja y azahar

o

Sablé de pimienta rosa con cremoso de mango, merengue de lima y dados de fruta fresca

o

Finger de mousse de chocolate negro, bergamota y café

Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua | refrescos | Cerveza | cafés | infusiones

70€ por persona

IVA Incluido

Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo | Servicio aproximado de 1h 30min |
Espacio privado incluido durante el servicio

Menú Navidad 2

Entrantes para compartir

Jamón de bellota y pan de cristal con tomate

Escalivada a la llama con anchoa y esféricos de oliva

Brioche de cangrejo con mayonesa picante y pico de gallo

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pollo marinada en miso, jengibre y sésamo

Patata air de pulpo a feira y pimentón

Segundos a escoger

Corvina Rex a la brasa con calabaza y ajetes tiernos

o

Lomo de vaca madurado 30 días a la pimienta verde con topinambur y salvia

Postres y turrones

Cheesecake de chocolate blanco, almendras con semi sorbete de naranja y azahar.

o

Sablé de pimienta rosa con cremoso de mango, merengue de lima y dados de fruta fresca

o

Finger de mousse de chocolate negro, bergamota y café

Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua | refrescos | Cerveza | cafés | infusiones

70€ por persona

IVA Incluido

A elegir un mismo menú para todos los comensales | A partir de 15 comensales y máximo 60 |
Servicio aproximado de 1h 30 minutos | Espacio privado incluido durante el servicio

Cocktail

Entrantes

Pan con tomate y jamón ibérico
Steak tartar, pan de brioche y mantequilla café parís
Gruyere de patata, salsa de yema y beicon
Espuma de Velouté de ceps y trufa
Coca de anchoas, tomates confitados y pesto de espinacas
Pan de mantequilla de papada ibérica
Ceviche de corvina y pulpo y aliño de sésamo y sriracha
Quesadilla de queso Oaxaca y pico de gallo
Tartar de salmón en aguacate y piñones

Platos principales

Gran ravioli de mozzarella, tomate y albahaca
Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa
Calamarcitos a la andaluza
Bao de rabo de buey, cheddar y trufa
Croquetas de cocido
Gyozas de chipirón en su tinta
Brochetas de pulpo a feira

Postres y turrones

Brocheta de fruta de temporada
Trufas de chocolate y sake
Mini lemon mango pie
Mini tocinillos de cielo
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua | refrescos | Cerveza | cafés | infusiones

70€ por persona

IVA Incluido

Servicio de pie | Servicio aproximado de 1h 30 minutos | Mínimo 40 personas |
Disponibles estaciones extra para añadir al menú

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