

A decorative graphic featuring a diagonal line that divides the background into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal line, with each circle split by the line into two different shades of green.

# Navidad 2024

# Menú 1

## Primeros

Emulsión de remolacha escabechada, shots de kéfir y centollo

o

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

o

Ensaladilla de patata y gamba roja con mango ,aguacate y huevas de salmón

## Segundos

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

o

Presa ibérica a la brasa de carbón con calabaza asada, membrillo y cebollitas confitadas

o

Morro de bacalao al horno, con pilpil de perejil y patatas risoladas

## Postres

Cheesecake de chocolate de Guayaquil y maíz tostado

o

Lemon Mango Pie, con su sorbete y dados de mango

o

Milhojas de hojaldre y crema montada de anís con helado de Maria Luisa

Turrone 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

**60 € 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 2

## Entrantes para compartir

Jamón de bellota con pan de cristal con tomate

Coca fina de escalibada a la llama con arenque ahumado y esféricos de oliva negra

Berenjenas con miel de caña y papada ibérica

Croquetas de sobrasada y queso de mahón

Mandu de ternera al cardamomo verde

Brocheta de pulpo a feira

## Segundos

Lubina salvaje a la brasa con ajetes tiernos, calabaza y mini verduras

o

Entrecot de vaca vieja al café parís con pure de topinambur y salvia

## Postres

Cheesecake de chocolate de Guayaquil y maíz tostado

o

Lemon Mango Pie, con su sorbete y dados de mango

o

Milhojas de hojaldre y crema montada de anís con helado de marialuisa

Turrone 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 € 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

Nuestras Bravas con mahonesa de chile chipotle

Espuma de Velouté de ceps, trufa

Pan de Carasau con anchoas, tomate confitado y salsa holandesa

Pan de mantequilla, royal de Tou Til·lers y papada ibérica

Ceviche de corvina y pulpo, calabaza y aliño de sésamo y sriracha

Cogollo CESAR con pecorino y emulsión de olivas

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 verduras con salsa de cardamomo verde y sésamo picante

Brochetas de pulpo a feira

## Postres

Brocheta de fruta de temporada

Trufas de chocolate y sake

Mini tocinillos de cielo

Mini tiramisú

Turrone 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 € IVA incluido**

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

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Barcelona PLaza**

[plaza.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:plaza.convenciones@cataloniahotels.com)

Tel. +34 93.426.26.00

[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)