



Nadal 2024

Menú 1

Primers

Emulsió de remolatxa escabetchada, shots de quèfir i cranc

o

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

o

Amanida de patata i gamba vermella amb mango, alvocat i ous de salmó

Segons

Tornedó de filet de vedella, reducció de porto i parmentier de patata

Presa ibèrica a la brasa de carbó amb carbassa rostida, codonyat i cebetes confitades

Morro de bacallà al forn, amb pilpil de julivert i patates risolades

Postres

Cheesecake de xocolata de Guayaquil i blat de moro torrat

o

Lemon Mango Pie, amb el seu sorbet i daus de mango

o

Milfulles de pasta de full i crema muntada d'anís amb gelat de Maria Luisa

Torrans i neules

Celler

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella

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

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua | refrescos | Cervesa | cafés | infusions

60 € IVA inclòs

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

Menú 2

Entrants per compartir

Pernil de gla amb pa de vidre amb tomàquet
Coca fina d'escalivada a la flama amb areng fumat i esfèrics d'oliva negra
Albergínies amb mel de canya i papada ibèrica
Croquetes de sobrassada i formatge de maó
Mandu de vedella al cardamom verd
Broqueta de "pulpo a feira"

Segons

Lubina salvatge a la brasa amb alls tendres, carbassa i mini verdures
o
Entrecot de vaca vella al cafè parís amb pure de topinambur i sàlvia

Postres

Cheesecake de xocolata de Guayaquil i blat de moro torrat
o
Lemon Mango Pie, amb el seu sorbet i daus de mango
o
Milfulles de pasta de full i crema muntada d'anís amb gelat de marialuisa
Torrans i neules

Celler

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

70 € IVA inclòs

Menú tancat, un únic primer, segon i postres per a tot el grup | Servei aproximat de 1h
30min | Espai privat inclòs durant el servei
A partir de 15 comensals i màxim 60 |

Cocktail

Entrants

Pa amb tomàquet i pernil ibèric

Steak tàrtar, pa de brioix i mantega cafè parís

Les nostres Braves amb maionesa de Xile chipotle

Escuma de Velouté de ceps, tòfona

Pa de Carasau amb anxoves, tomàquet confitat i salsa holandesa

Pa de mantega, royal de Tou Til·lers i papada ibèrica

Ceviche de corbina i pop, carbassa i amaniment de sèsam i sriracha

Cogoll CESAR amb pecorí i emulsió d'olives

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 bullit

Gioses de verdures amb salsa de cardamom verd i sèsam picant Broquetes de "pulpo a feira"

Postres

Broqueta de fruita de temporada

Trufes de xocolata i sake

Mini tocinets de cel

Mini tiramissu

Torrans i neules

Celler

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella

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

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua | refrescos | Cervesa | cafés | infusions

70 € IVA inclòs

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

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

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