

A decorative graphic consisting of a diagonal line running from the top-left to the bottom-right. Two overlapping circles are positioned on either side of the line. The top-right circle is partially in the dark green area and partially in the light green area. The bottom-left circle is also partially in the dark green area and partially in the light green area.

Nadal 2024

Menú Nit de Nadal

24 de desembre

Pica Pica

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs

Plat principal a triar

Suprema de rêmol a la meunière amb cítrics i verduretes
Secret de porc ibèric marinat amb patates al gratén

Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Ederra D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvee Brut
Cafès i infusions

65€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb mermelades i fruits secs

Entrant a triar

Sopa de galets amb pilota
Foie mi-cuit amb compota de poma i rom

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes
Confit d'ànec amb salsa de Porto
Galtes de porc ibèric a baixa temperatura i salsa Pedro Ximénez

Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

70€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Barqueta de penil ibèric
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs
Salmó fumat i cítrics

Entrant a triar

Canelons de rostit amb beixamel trufada
Bisque d'escamarlans a l'Armagnac

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes
Melós de vedella i bolets

Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

70€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Foie mi-cuit amb salsa de poma i rom
Culleretes de tàrtar de salmó amb alvocat i pinyons

Degustació

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac
Salmó amb salsa teriyaki i verduretes
Confit d'ànec amb prunes
Sorbent de llimona
Delícia de xocolata en sis textures
Torrans i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions
Una copa de Gin tònic, combinat o whisky escocès a taula

120€ (IVA inclòs)

*Inclou raïm de la sort i bossa de cotilló.

Menú Any Nou

1 de gener

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda

Barqueta de pernil ibèric

Cullereta de foie mi-cuit amb poma i rom

Assortiment de formatges manxec, brie, maó i tetilla amb les seves melmelades

Entrant a triar

Tàrtar de salmó, alvocat i pinyons

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac

Plat principal a triar

Mandonguilles guisades amb foie i carxofa

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes

Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures

Torrons i neules

Celler

Aigües minerals

Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre

Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

70€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Port

93. 342 42 44

port.direccion@cataloniahotels.com

Imprescindible reserva prèvia (Mínim 15 dies d'antel.lació)

cataloniahotels.com