

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two large, overlapping circles are positioned on either side of the diagonal line, each split by the diagonal into two different shades of green.

Nadal 2024

Menú Nit de Nadal

24 de desembre

Aperitiu

Pernil ibèric de glà amb pà de vidre
Tartar de salmó amb alvocat i pinyons
Croqueta de xoriço , camembert i mel

Entrant

Brick de bolets, llagostins i carbassa

Plat principal a triar

Filet de llobarro al forn amb rovell d'espàrrecs de marge, cremós de patates i fonoll
Cuixetes de pollastre amb prunes

Postres i torrons

Delícies de textures de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafès i infusions

66€ (IVA inclòs)

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

Menú Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Pernil ibèric de glà amb pà de vidre
Tartar de salmó amb alvocat i pinyons
Croqueta de xoriço , camembert i mel

Entrant

Escudella de galets amb pilota

Plat principal a triar

Filet de llobarro al forn amb rovell d'espàrrecs de marge, cremós de patates i fonoll
Melós de vedella amb bolets

Postres i torrons

Delícies de textures de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafès i infusions

66€ (IVA inclòs)

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

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Pernil ibèric de glà amb pà de vidre
Tartar de salmó amb alvocat i pinyons
Croqueta de xoriço , camembert i mel

Entrant

Canelons de rostit amb beixamel trufada

Plat principal a triar

Llom de bacallà amb crema d'espínacs , alls tendres i cruixent de pernil
Galtes de porc ibèric al porto amb bolets i patata graten

Postres i torrons

Delícies de textures de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafès i infusions

66€ (IVA inclòs)

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

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Aperitiu

Pernil ibèric de glà amb pà de vidre
Tartar de salmó amb alvocat i pinyons
Croqueta de xoriço , camembert i mel
Bombó de foie amb melmelada de tomàquet

Entrant

Brick de bolets, llagostins i carbassa

Plat principal a triar

Llom de bacallà amb crema d'espínacs , alls tendres i cruixent de pernil
Estatlla de cabrit a baixa temperatura amb espàrrecs i patata rostida graten

Postres i torrons

Delícies de textures de xocolata
Lemon pie de mango
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafès i infusions
Una copa de Gin tònic, combinat o whisky escocès a taula

99€ (IVA inclòs)

*Inclou raïm de la sort i bossa de cotilló.

Menú Any Nou i Reis

1 i 6 de gener

Aperitiu

Pernil ibèric de glà amb pà de vidre
Tartar de salmó amb alvocat i pinyons
Croqueta de xoriço , camembert i mel

Entrant

Amanida d'enciams amb llagostins i magrana

Plat principal a triar

Melós de vedella amb bolets
Filet de llobarro al forn amb rovell d'espàrrecs de marge, cremós de patates i fonoll

Postres i torrons

Delícies de textures de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafès i infusions

66€ (IVA inclòs)

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

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Ramblas
Teléfono de contacto
Mail de contacto
Otros datos si son necesarios
cataloniahotels.com