

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 line into two colors.

Navidad 2024

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Aperitivo

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Tartar de salmón con aguacate y piñones
Croqueta de chorizo con camembert y miel

Entrante

Brick de setas, langostinos y calabaza

Plato principal a escoger

Filete de lubina al horno con yemas de trigueros y cremoso de patata e hinojo
Jamoncitos de pollo con ciruelas

Postre y turrone

Delicia de texturas de chocolate
Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafés e infusiones

66€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Tartar de salmón con aguacate y piñones
Croqueta de chorizo con camembert y miel

Entrante

Escudella de galets con pilota

Plato principal a escoger

Filete de lubina al horno con yemas de trigueros y cremoso de patata e hinojo
Meloso de ternera con setas

Postre y turrone

Delicia de texturas de chocolate
Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafés e infusiones

66€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal

Tartar de salmón con aguacate y piñones

Croqueta de chorizo con camembert y miel

Entrante

Canelones de rustido con bechamel trufada

Plato principal a escoger

Lomo de bacalao con crema de espinacas, ajos tiernos y crujiente de jamón

Carrillera de cerdo ibérico al oporto con setas y patata graten

Postre y turrone

Delicia de texturas de chocolate

Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre

Vino tinto Izadi crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu cuvee original Brut Nature

Cafés e infusiones

66€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú Fin de Año

31 de diciembre

Aperitivo

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Tartar de salmón con aguacate y piñones
Croqueta de chorizo con camembert y miel
Bombón de foie con mermelada de tomate

Entrante

Brick de setas, langostinos y calabaza

Plato principal a escoger

Paletilla de cabrito a baja temperatura con espárragos y patata asada
Lomo de bacalao con crema de espinacas, ajos tiernos y crujiente de jamón

Postre y turrone

Delicia de texturas de chocolate
Lemon pie de Mango
Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Izadi crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu cuvee original Brut Nature
Cafés e infusiones
Una copa de gin tonic , combinado o whisky escocés en mesa

99€ (IVA incluido)

*Incluye uvas de la suerte y bolsa de cotillón.

Menú Año Nuevo y Reyes

1 y 6 de enero

Aperitivo

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal

Tartar de salmón con aguacate y piñones

Croqueta de chorizo con camembert y miel

Entrante

Ensalada de lechuga con langostinos y granada

Plato principal a escoger

Meloso de ternera con setas

Filete de lubina al horno con yemas de trigueros y cremoso de patata e hinojo

Postre y turrone

Delicia de texturas de chocolate

Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre

Vino tinto Izadi crianza D.O.C. Rioja

Cava Codorniu cuvee original Brut Nature

Cafés e infusiones

66€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

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