

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

# Nadal 2024

# Per obrir boca

## Welcome

Copa de cava de benvinguda (6 €/ Persona)

Barra lliure de cava, cerveses, vi blanc, vi negre i refrescs 30 min (15€/Persona)

## Afegeix-li

Pernil D.O. Guijuelo amb pa de vidre de Folgueroles (12€/Persona)

Mousse de guacamole i truita fumada (5 €/ Persona)

Gilda del Pelai amb espinaler (4 €/ Persona)

Piruleta de parmesà (4 €/ Persona)

Saquet de llagostí cruixent (5 €/ Persona)

Mos de fumats amb piparra i oliva (4 € / Persona)

Croqueta de bolets (5 € / Persona)

(IVA inclòs)

# Menú 1

## Entrants

Amanida de tomàquet Km.0 amb straciatella, emulsió d' alfàbrega i oli d' arbequina

Coca de pebrots rostits al carbó, verat en semi salaó i drops d'oliva

Sashimi de Chu toro amb pètals de tomàquet i pols de pernil al "Jerez fino"

Ravioli de carbassa, carbonara de pinyons i shitakes



## Segons

Caneló d' ànec amb bechamel trufada i cristalls de parmesà

Melós de vedella amb salsa de ceps i Parmentier de patata

Ànec confitat a la taronja, porros, pastanaga baby i miso de farigola

Suprema de corbina, suquet 2.0 i praliné d'ametlles

Arròs de verdures Km.0, emulsió i beines de ceps



## Postres

Pâtisserie Creativa

Torrans

## Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

**58€ (IVA inclòs)**

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


# Menú 2

## Entrants

Amanida de gamba vermella, tomàquets confitats, vinagreta de mango i ous d'lkura

Menjar blanc d'espàrrecs DO Navarra amb tartar de salmó fumat i  
vinagreta de piparres

Carpaccio de vedella marinada, escarola, "pecorino" i emulsió de pistatxo

Albergínia a la brasa amb salsa Hoisin de cibulet, gel de quefir,  
cremós d'alvocat i romesco 


## Segons

Turbot al forn amb patates forneres confitades i picada catalana

Tournedó de vedella, semi glacé de farigola i llimona amb Parmertier trufada

Espatlla de cabrit a baixa temperatura, moniato a la vainilla i escalunyes al romaní

Secret Ibèric amb gust de brasa, mini verduretes de l'horta i  
emulsió de chimichurri

Arròs cremós de carbassa amb ceps i tòfona 

## Postres

Pastisseria Creativa

Torrans

## Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

68€ (IVA inclòs)

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

# Menú Pica Pica

## Per a compartir

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo

Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli d' arbequina

Amanida de llagostins, tomàquets confitats i vinagreta de mango

Croquetes de xoriç, Camembert i mel

Tartar de vedella, alvocat i salsa Ponzu amb tocs de wasabi

Mini caneló d' ànec amb bechamel trufada i cristalls de Parmesà

## Segons a escollir

Rap amb cloïsses, tirabecs i salsa cítrica de safrà

Melós de vedella, gratén de patata i salsa de Porto

## Postres

Pâtisserie Creativa

Torrans

## Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

80€ (IVA inclòs)

\*Menú tancat. Únic segon per a tot el grup.

# Cocktail

## Freds

Baba Ganoush d'albergínies rostides, xarop d'auró i sèsam

Bombó de foie i confitura de figues

Torrada de formatge de cabra, ceba adobada i edamame

Daus de salmó marinat, caviar, oli i emulsió de wasabi

Brioix amb tàrtar de vedella ecològica i maionesa de mostassa antiga

## Calents

Croquetes de pernil ibèric

Calamarcets de platja a l'andalusa amb maionesa a la tinta i llima

Brioix de pop a la brasa i patata confitada en "pimentón de la Vera"

Tofu marinat a Hoisin, cibulet i sèsam

Cullereta de caneló d'ànec amb beixamel trufada i llesques de parmesà

Estació: Arròs melós de presa ibèrica i all i oli d'all negre

## Postres

Pastisseria Creativa

Torrans

## Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

**80€ (IVA inclòs)**

\*2 hores de servei

# Varis

## Celler Superior

Aigua mineral i amb gas  
Vi blanc Fenomenal D.O Rueda  
Vi negre Viña Pomal Reserva D.O.C Rioja  
Escumós Ars Collecta BDB  
Cafè i infusions

10 € / Persona

## Barra Lliure

Aigües Minerals  
Refrescs  
Sucs Naturals  
Cerveses i Vins

Licors: Gin MG, Vodka Stolichnaya, Wishky White Label i Ron Santa Teresa


25 € / Persona (Servei 1 hora)

19 € / Persona / Hora extra


## Serveis Disponibles

(amb reserva prèvia)


### **Presentador d' Esdeveniments Magia Digital**

 @jordinexus\_

### **Decoració de taules Performance de l' Esdeveniment**

 @globydecoracions

**Fotomatón**  
@bcnfotomaton

 **Fotògraf**  
(segons disponibilitat)

**Música en Viu**  
@tallerdemusics

 **Disc-Jockey**  
(segons disponibilitat)

(IVA inclòs)

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Ramblas**  
93 316 84 00  
ramblas.eventos@cataloniahotels.com  
C/ Pelai 28  
08001 Barcelona  
cataloniahotels.com