

Navidad
2025

Para abrir boca

Welcome

Copa de cava de bienvenida (6€ / Persona)

Barra libre de cava, cervezas, vino blanco, vino tinto y refrescos 30 min (15€ / Persona)

Añádele

Jamón D.O. Guijuelo con pan con tomate (20€ / Persona)

Gilda de aceituna Gordal, sardina ahumada y piparra (6€ / Persona)

Croquetas de pato con crema ácida a la naranja (3€ / Persona)

Tartaleta de salmón ahumado, remolacha y manzana verde (5€ / Persona)

Gyoza crujientes de verduras con salsa de trufa (6€ / Persona)

Menú 1

Entrantes

Ensalada de calabaza al horno, stracciatella y pesto de pistachos

Salmón marinado con cítricos y eneldo, blinis y fraiche

Foie gras "auTorchon", manzana asada, cava y piñones

Segundos

Solomillo de ternera, fondo de carne y puré de boniato

Lingote de paletilla de cordero, puré de manzana asada y tapenade de Kalamata

Rodaballo al horno, hinojo, naranja y granada

Postres

Texturas de chocolate

Texturas de cítricos

Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Non Plus Ultra Brut Reserva

Café e infusiones

63€

IVA Incluido

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

Menú 2

Entrantes

Alcachofa confitada, burrata, almendras y yema de huevo curada
Carpaccio de gamba roja, vinagreta de yuzu, granada, botarga y brotes
Parfait de pollo y pato, gelatina de Oporto, chutney de manzana especiada y pan brioche

Segundos

Corvina Rex con salsa de gambas, higos, naranjas y Kalamata
Lomo de vaca madurado con salsa de café de París, espinacas y piñones

Postres

Texturas de chocolate
Texturas de cítricos
Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones

73€

IVA Incluido

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

Menú Vegano

Entrantes

Ensalada de calabaza asada, remolacha y pipas especiadas
Lentejas caviar, verduras asadas, crema de almendra
Zanahorias al ras de hanout, crema de garbanzo y crocante de piñones
Gozas crujientes de verduras y salsa de trufa

Segundos

Canelón vegano de verduras asadas y bechamel de trufa
Salteado de setas, crema de patatas y piñones
Tian de verduras de temporada, coulis de tomate, pesto de pistacho

Postres

Brownie vegano
Texturas de cítricos
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones

63€

IVA Incluido

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

Menú Pica Pica

Para compartir

Jamón D.O. Guijuelo con pan con tomate
Gilda de aceituna Gordal, sardina ahumada y piparra
Croquetas de pato con crema ácida a la naranja
Tartaleta de salmón ahumado, remolacha y manzana verde
Gyozas crujientes de verduras con salsa de trufa

Segundos a elegir

Suquet de rape y almejas
Solomillo de vaca al vino tinto, boniato al Jospé y puré de lombarda

Postres

Texturas de chocolate
Texturas de cítricos
Turrón y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones

90€

IVA Incluido

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

Cocktail

Frios

Pan de coca, anchoas, mantequilla ahumada y caviar de limón
Tartaleta de calabaza asada, queso crema y nuez moscada
Tartar de vaca vieja madurada, cebolla caramelizada y reducción de Oporto
Salmón marinado con cítricos, eneldo y perlas de guindilla
Brioche relleno de pavo trufado y castañas

Calientes

Tortilla de setas y patatas con crema agria y cebolla al Oporto
Brocheta de pollo campero, salsa de castañas y hierbas de invierno
Lubina rebozada crujiente con alioli suave de azafrán
Gambas al ajillo, manteca de crustáceos, gel de vermouth y paprika ahumada
Brocheta de verduras de invierno con salsa romesco

Postres

Trufas de chocolate, coco rallado y canela
Brochetas de fruta confitada navideña
Cheesecake de turrón y almendras
Tres texturas de chocolate
Mini tartaleta de manzana especiada
Turrones

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones

90€

IVA Incluido

*Servicio cocktail de 2 horas.

Varios

Barra Libre

Aguas Minerales Refrescos

Zumos Naturales

Cervezas y Vinos

Licores: Gin MG, Vodka Stolichnaya, Wishky White Label y Ron Santa Teresa

25 €/ Persona (Servicio 1 hora)

19 €/ Persona / Hora extra

Servicios Disponibles

(con reserva previa)

Presentador de Eventos

Magia Digital

@jordinexus_

Decoración de mesas

Performance del Evento

@globydecoracions

Fotomatón

@bcnfotomaton

Fotógrafo

(según disponibilidad)

Música en Vivo

@tallerdemusics

Disc-Jockey

(según disponibilidad)

IVA Incluido

Catalonia Ramblas
Ramblas.eventos@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.316.84.00
Cataloniahotels.com