

Nadal
2025

Menú nit de Nadal

24 de desembre

Pica Pica

Ceviche de corbina, pop i carbassa
Croquetes meloses de pernil
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Broqueta de rap i llagostins al teriyaki

Entrant

Sopa de galets

Plat principal a triar

Filet de vedella amb salsa de foie i parmentier de patata amb tòfona
o

Lluç salvatge al pil-pil amb cruixent de moniato

Les postres i torrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Torrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafès i infusions

70€

IVA Incòs

Menú de Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Cullereta de steak tartar amb rovell d'ou curat
Mini tartaleta amb crema de bolets i encenalls de foie
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Xarrup de crema lleugera de llamàntol i carrabiners

Entrant

Escudella i carn d'olla

Plat principal

Pollastre de Pagès al forn amb prunes i pinyons amb reducció d'oporto

Les postres i torrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Torrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafès i infusions

68€

IVA Inclòs

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Tartaleta de brandada de bacallà amb cruixent de parmesà

Croquetes meloses de rostit

Llagostins en tempura amb teriyaki

Entrants

Canelons de rostit amb beixamel amb tòfona

Plat principal a triar

Turbot salvatge al pil-pil de cítrics amb xips de kale

o

Xai a baixa temperatura i cebes perla

Les pastres i torrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Torrons i neules

Celler

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

Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

68€

IVA Inclòs

Menú cap d'any

31 de desembre

Aperitiu

Cassoleta de gambes amb allada
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Cullereta de steak tartar amb mostassa antiga
Mini tartar de salmó amb cruixent d'alga nori

Degustació

Amanida de llamàntol amb alvocat, magrana i vinagreta de cítrics
Filet de vedella amb salsa de foie i parmentier de patata amb tòfona
Llom de turbot al forn amb musclos i cloïses

Les pastres i torrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions

80€

IVA Inclòs

Menú Any nou

1 de gener

Aperitiu

Blinis de salmó, cream fresh, anet i mel
Formatge brie arrebossat amb melmelada de fruits vermells
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Tartar de salmó amb alvocat i germinats

Degustació

Risotto de bolets i cruixent de parmesà amb tòfona
Suquet de rap amb escamarlans i llagostins
Magret d'ànec lacat amb salsa de fruits vermells i compota de poma

Les pastres i torrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrons i neules

Celler

Vi blanc Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions

80€

IVA Inclòs

Menú de Reis

6 de gener

Aperitiu

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima
Carpaccio de bou marinat amb herbes i encenalls de parmesà
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges i torradetes
Tartar de salmó amb mango

Plat principal a triar

Entrecot de vedella al pebre amb parmentier de patata amb tòfona
o
Llom de lluç al pil-pil de llima

Les pastres i torrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrons i neules

Celler

Vi blanc Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions

65€

IVA Inclòs

Catalonia Rigoletto
reservas@restaurantelatraviata.com
Tel. +34 93 339 19 99
Cataloniahotels.com