

A decorative graphic featuring a diagonal line that divides the background into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal line, with each circle split by the line into two different shades of green.

Nadal 2024

Menú Nit de Nadal

24 de desembre

Aperitiu

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca
Formatge brie arrebossat amb culfs de fruits del bosc
Tàrtar de salmó amb mus de mango
Broqueta de llagostins

Degustació

Sopa de galets
Broqueta de rap i llagostins amb arròs salvatge saltat amb verdures i salsa teriyaki
Entrecot de vedella (250gr) amb salsa de vi negre i patata inglesa
Sorbet de llimona
Delícia de xocolata en sis textures
Torrans i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions
Una copa de Gin tònic, combinat o whisky escocès a taula

70€ (IVA inclòs)

Menú Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Pernil ibèric amb pa de coca
Torradeta de foie micuit amb culis de mango
Broqueta de llagostins amb salsa teriyaki
Tàrtar de tonyina amb mus d'alvocat

Entrant

Escudella i carn d'olla

Plat principal

Capó de Nadal farcit de panses, pinyons, prunes i
carn picada

Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

65€ (IVA inclòs)

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Bombons de foie
Broqueta de llagostins
Croquetes de pernil ibèric

Entrant

Canelons de rostit amb bechamel

Plat principal a triar

Rap i lluç en suquet amb llagostins
Cuixa de xai al forn cuinada a baixa temperatura

Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

65€ (IVA inclòs)

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca
Tàrtar de tonyina i llagostins
Torradeta de foie micuit amb culis de papaia

Degustació

Crema d'escamarlans amb cuetes de llagostins i cloïsses
Dau de tonyina segellat a la planxa amb melmelada de tomàquet i salsa teriyaki
Filet de vedella amb cebetes glacejades i salsa oporto
Sorbet de llimona
Delícia de xocolata en sis textures
Torrans i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

80€ (IVA inclòs)

Menú Any Nou

1 de gener

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca
Bombons de foie amb melmelada de gerds
Broqueta de llagostins amb salsa

Degustació

Risotto de ceps amb escalop de foie a la planxa
Medallons de rap en suquet amb cigaltes i llagostins
Magret d'ànec amb salsa de groselles i poma caramel·litzada
Sorbet de llimona
Delícia de xocolata en sis textures
Torrans i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

80€ (IVA inclòs)

Menú Reis

6 de gener

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca
Bombons de foie amb melmelada de gerds
Broqueta de llagostins amb salsa

Degustació

Risotto de ceps amb escalop de foie a la planxa
Medallons de rap en suquet amb cigaltes i llagostins
Magret d'ànec amb salsa de groselles i poma caramel·litzada
Sorbet de llimona
Delícia de xocolata en sis textures
Torrans i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Ederra D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvee Brut
Cafès i infusions

65€ (IVA inclòs)

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Rigoletto
+34 339 19 99
reservas@restaurantelatraviata.com
cataloniahotels.com