

*Navidad
2025*

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Pica Pica

Jamón ibérico en pan de coca con tomate

Ceviche de corvina, pulpo y calabaza

Croquetas melosas de jamón

Brocheta de rape y langostinos al teriyaki

Entrante

Sopa de Navidad

Plato principal a escoger

Solomillo de ternera con salsa de foie y parmentier de patata trufado

o

Merluza salvaje al pil pil con crujiente de boniato

Postre y turrónes

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrónes y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

70€

IVA Incluido

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Cucharita de steak tartar con yema curada
Mini tartaleta con crema de setas y virutas de foie
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Chupito de crema ligera de bogavante y carabineros

Entrante

Escudella y “carn d’olla”

Plato principal

Pollo de Pagés al horno con ciruelas y piñones con reducción de oporto

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

68€

IVA Incluido

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Tartaleta de brandada de bacalao con crujiente de parmesano
Croquetas melosas de cocido
Langostinos en tempura con teriyaki

Entrante

Canelones de cocido con bechamel trufada

Plato principal a escoger

Rodaballo salvaje al pil pil de cítricos con chips de kale

o

Cordero a baja temperatura con cebollitas perla

Postre y turrone

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrone y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

68€

IVA Incluido

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitivo

Cazuelita de gambas al ajillo
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Cucharita de steak tartar con mostaza antigua
Mini tartar de salmón con crujiente de alga nori

Degustación

Ensalada de bogavante con aguacate, granada y vinagreta de cítricos
Solomillo de ternera con salsa de foie y parmentier de patata trufado
Lomo de rodaballo al horno con mejillones y almejas

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones

80€

IVA Incluido

Menú Año nuevo

1 de enero

Aperitivo

Blinis de salmón marinado, cream fresh, eneldo y miel

Queso brie rebozado con mermelada de frutos rojos

Jamón ibérico y pan de coca con tomate

Tartar de salmón con aguacate y germinados

Pegustación

Risotto de boletus con crujiente de parmesano trufado

Suquet de rape con cigalas y langostinos

Magret de pato lacado con salsa de frutos rojos y compota de manzana

Pastre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Bodega

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

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

80€

IVA Incluido

Menú Reyes Magos

6 de enero

Aperitivo

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima
Carpaccio de buey marinado con hierbas y lascas de parmesano
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Surtido de quesos y tostaditas
Tartar de salmón con mango

Plato principal a escoger

Entrecot de ternera a la pimienta con parmentier de boniato
o

Lomo de merluza al pil pil de lima

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Bodega

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

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

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