

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal. The top-right circle is split by the diagonal, with the top-left half being a lighter shade and the bottom-right half being a darker shade. The bottom-left circle is also split, with the bottom-left half being a lighter shade and the top-right half being a darker shade.

# Navidad 2024

# Menú Nochebuena

24 de diciembre

## Aperitivo

Virutas de jamón ibérico con pan de coca

Queso brie rebozado con culís de frutos  
del bosque

Tartar de salmón con mus de mango

Brocheta de langostinos

## Degustación

Sopa de galets

Brocheta de rape y langostinos con arroz salvaje salteado con verduritas y salsa teriyaki

Entrecot de ternera (250gr) con salsa de vino tinto y patata inglesa

Sorbete de limón

Delicia de chocolate en seis texturas

Turrones y barquillos

## Bodega

Aguas minerales

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

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

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafés e infusiones

**70€** (IVA incluido)

# Menú Navidad

25 de diciembre

## Aperitivo

Jamón ibérico con pan de coca  
Tostadita de foie micuit con culis de mango  
Brocheta de langostinos con salsa teriyaki  
Tartar de atún con mus de aguacate

## Entrante

Escudella y "carn d'olla"

## Plato principal

"Capó de Nadal" relleno de pasas, piñones, ciruelas y  
carne picada en su jugo

## Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones

**65€** (IVA incluido)

# Menú San Esteban

26 de diciembre

## Aperitivo

Bombones de foie  
Brocheta de langostinos  
Croquetas de jamón ibérico

## Entrante

Canelones de rustido con bechamel

## Plato principal a escoger

Rape y merluza en suquet con langostinos  
Pierna de cordero al horno cocinada a baja temperatura

## Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones

**65€** (IVA incluido)

# Menú Fin de Año

31 de diciembre

## Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida  
Virutas de jamón ibérico con pan de coca  
Tartar de atún y langostinos  
Tostadita de foie micuit con culis de papaya

## Degustación

Crema de cigalas con colitas de langostinos y almejas  
Taco de atún sellado a la plancha con mermelada de tomate y salsa teriyaki  
Solomillo de ternera con cebollitas glaseadas y salsa oporto  
Sorbete de limón  
Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones

**80€** (IVA incluido)

# Menú Año Nuevo

1 de enero

## Aperitivo

Copa de cava Brut de bienvenida  
Virutas de jamón ibérico con pan de coca  
Bombones de foie con mermelada de frambuesas  
Brocheta de langostinos con salsa teriyaki

## Degustación

Risotto de ceps con escalope de foie a la plancha  
Medallones de rape en suquet con cigalitas y langostinos  
Magret de pato con salsa de grosellas y manzana caramelizada  
Sorbete de limón  
Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrones y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Raimat Castell ECO D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Non Plus Ultra  
Cafés e infusiones

**80€** (IVA incluido)

# Menú Reyes

6 de enero

## Aperitivo

Virutas de jamón ibérico con pan de coca  
Carpaccio de bacalao y langostinos con olivada y rúcula  
Surtido de croquetas  
Queso brie rebozado con culis de frutos del bosque  
Calamares a la andaluza

## Plato principal a escoger

Entrecot de ternera (250gr) plancha con patata inglesa y pimientos del padrón  
Morro de bacalao gratinado con muselina de miel

## Postre y turrone

Delicia de chocolate en seis texturas  
Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Ederra D.O.C. Rioja  
Cava Codorniu Cuvee Brut  
Cafés e infusiones

**65€** (IVA incluido)

# Menú Infantil

## Primeros a escoger

Canelones de rustido con bechamel  
Rigatoni a la boloñesa

## Plato principal a escoger

Pollo rebozado con patatas fritas  
Lomo de merluza con verduritas

## Postre y turrone

Helado al gusto  
Turrone y barquillos

**30€** (IVA incluido)

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Rigoletto**  
+34 339 19 99  
[reservas@restaurantelatraviata.com](mailto:reservas@restaurantelatraviata.com)  
[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)