

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two large, overlapping circles are positioned on either side of the diagonal line, each split by the diagonal into two different shades of green.

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
cataloniahotels.com