



Nadal 2024

Menú Nit de Nadal

24 de desembre

Pica Pica

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes
Secret de porc ibèric marinat amb patates al gratén

Postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures
Torrons 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)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, avocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs

Entrant a triar

Sopa de galets amb pilota
Foie mi-cuit amb compota de poma i rom

Plat principal a triar

Suprema de rêmol a la meunière amb cítrics i verduretes
Confit d'ànec amb salsa de Porto
Galtes de porc ibèric a baixa temperatura i salsa Pedro Ximénez

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

70€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Barqueta de penil ibèric
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs
Salmó fumat i cítrics

Entrant a triar

Canelons de rostit amb beixamel trufada
Bisque d'escamarlans a l'Armagnac

Plat principal a triar

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes
Melós de vedella i bolets

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

70€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Foie mi-cuit amb salsa de poma i rom
Culleretes de tàrtar de salmó amb alvocat i pinyons

Degustació

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac
Salmó amb salsa teriyaki i verduretes
Confit d'ànec amb prunes
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

120€ (IVA inclòs)

*Inclou raïm de la sort i bossa de cotilló.

Menú Any Nou

1 de gener

Aperitiu

Copa de cava Brut de benvinguda

Barqueta de pernil ibèric

Cullereta de foie mi-cuit amb poma i rom

Assortiment de formatges manxec, brie, maó i tetilla amb les seves melmelades

Entrant a triar

Tàrtar de salmó, alvocat i pinyons

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac

Plat principal a triar

Mandonguilles guisades amb foie i carxofa

Suprema de rèmol a la meunière amb cítrics i verduretes

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

70€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Sagrada Familia

93 245 89 05

Sagradafamilia.subdirección@cataloniahotels.com

C/ Aragó 577-579 08026 Barcelona