



Navidad 2024

Menú 1

Cóctel de bienvenida

Entrante a escoger

Ensalada de canónigos, papaya, gorgonzola, cherrys y pipas de girasol

o

Ravioli al funghi a la crema de salvia y trufa

Plato principal a escoger

Secreto de ibérico con piquillos al ajillo y patata gratén

o

Corvina con su demiglacé y verduritas

Postre

Texturas de chocolate

Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Pomal D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava

Cafés e infusiones

53,50€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú 2

Cóctel de bienvenida

Entrante a escoger

Crema de mariscos

o

Ensalada de jamón de pato, cherrys confitados y palmitos con vinagreta de almendras

Plato principal a escoger

Lingote de pierna de cordero al romero y miel con patatas panaderas

o

Robadallo asado con panaderas y aliño de hinojo

Postre

Texturas de chocolate

Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Pomal D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava

Cafés e infusiones

58,50€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú pica pica 1

Cóctel de bienvenida

Entrantes

Coca de escalivada y queso de cabra
Chupa chups de foie y chocolate
Bocado de jamón ibérico con pan de cristal con tomate
Mini burger de pulled pork con pepinillos
Langostino crujiente con salsa romesco y mango

Plato principal a escoger

Secreto de ibérico con piquillos al ajillo y patata gratén
o
Corvina con su demiglacé y verduritas

Postre

Texturas de chocolate
Turrónes y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Pomal D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava
Cafés e infusiones

63€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú pica pica 2

Cóctel de bienvenida

Entrantes

Coca de escalivada y queso de cabra
Chupa chups de foie y chocolate
Bocado de jamón ibérico con pan de cristal con tomate
Mini burger de pulled pork con pepinillos
Cucharita de vieira, puré de castaña y mango

Plato principal a escoger

Lingote de pierna de cordero al romero y miel con patatas panaderas
o
Robadallo asado con panaderas y aliño de hinojo

Postre

Texturas de chocolate
Turrone y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Charla D.O. Rueda | Vino tinto Pomal D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava
Cafés e infusiones

69€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Sabadell
93 727 92 00
sabadell.comercial@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com