

Nadal
2025

Menú nit de Nadal

24 de desembre

Copa de cava Brut de benvinguda

Pica Pica

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 turbot a la meunière amb cítrics i verduretes

o

Costelles de xai al forn amb patata gratén

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Turrons i neules

Celler

Aigua mineral

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafès i infusions

65€

IVA Incòs

Menú de Nadal

25 de desembre

Copa de cava Brut de benvinguda

Entrants a triar

Escudella tradicional

o

Crema de marisc amb carpaccio de gamba vermella

Plat principal a triar

Llom de bacallà amb sanfaina

o

Cuixa de pollastre a la catalana

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Turrons i neules

Celler

Aigua mineral

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Cafès i infusions

62€

IVA Inclòs

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Copa de cava Brut de benvinguda

Entrants a triar

Canelons de rostit de pollastre amb beixamel trufada

o

Timbal de bacallà confitat, tomàquet sec, escarola i vinagreta d'alfàbrega

Plat principal a triar

Orada amb patata i vinagreta temperada de tomàquet rosa

o

Secret ibèric amb piquillos a l'allet i patata

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Turrons i neules

Celler

Aigua mineral

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja

Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

62€

IVA Inclòs

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

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Turrons i neules
Raïm de la sort i bossa de cotilló

Celler

Aigua mineral
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions
1 copa de gin-tonic, combinat o whisky escocès (a taula)

120€

IVA Inclòs

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

Entrants a triar

Tàrtar de salmó, alvocat i pinyons
o
Bisque d'escamarlans a l'Armangac

Plat principal a triar

Suprema de turbot a la meunière amb cítrics i verdures
o
Mandonguilles de vedella dry aged guisades amb carxofes i foie

Les postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Turrons i neules

Celler

Aigua mineral
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs

Catalonia Sabadell
sabadell.comercial@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.727.92.00
Cataloniahotels.com