

A decorative graphic consisting of a diagonal line running from the top-left to the bottom-right. Two overlapping circles are positioned on either side of the line. The top-right circle is partially in the dark green area and partially in the light green area. The bottom-left circle is also partially in both areas. The text 'Nadal 2024' is centered in the light green area.

Nadal 2024

Menú Nit de Nadal

24 de desembre

Pica Pica

Coca de escalivada i anguila fumada
Xarrup de crema de marisc i tartar de gamba vermella
Xupa xup de foie i xocolata
Saquet d'espàrrecs de marge
Llagostí cruixent amb salsa romesco

Plat principal a triar

Corvina, puré de coliflor i vinagreta d'all negre
o
Filet de bou, puré de patates amb salsa de taronja, orellanes i romaní

Postres i torrons

Textures de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Pomal D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava
Cafès i infusions

63€ (IVA inclòs)

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

Menú Nadal

25 de desembre

Entrant a triar

Escudella tracional

o

Crema de marisc amb carpaccio de gamba vermella

Plat principal a triar

Llom de bacallà amb samfaina

o

Cuixa de pollastre a la catalana

Postres i torrons

Textures de xocolata

Torrons i neules

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Pomal D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava

Cafès i infusions

58€ (IVA inclòs)

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

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Entrant 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

Postres i torrons

Textures de xocolata

Torrons i neules

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Pomal D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava

Cafès i infusions

58€ (IVA inclòs)

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

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Degustació

Vieira, puré de castanyes i tartar de mango

Milfulls de foie, poma, crema de formatge i reducció de vi negre

Garrí cruixent, crema de carxofes i pols de festuc

Textures de xocolata

Torrans i neules

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Pomal D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava

Cafès i infusions

100€ (IVA inclòs)

*Inclou raïm de la sort i bossa de cotilló.

Menú Any Nou

1 de gener

Pica pica

Coca de escalivada i anguila fumada
Xarrup de crema de marisc i tartar de gamba vermella
Xupa xup de foie i xocolata
Saquet d'espàrrecs de marge
Llagostí cruixent amb salsa romesco

Plat principal a triar

Turbot rostit, patata i vinagreta de tomàquet rosa amb tocs cítrics
o
Filet de bou, chutney de pinya i escalunyes glacejades

Postres i torrons

Textures de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Pomal D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava
Cafès i infusions

66€ (IVA inclòs)

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

Menú Reis

6 de gener

Entrant a triar

Crema de ceps trufada amb encenalls de pernil ibèric

o

Ravioli de carxofa amb salsa trufada de pernil

Plat principal a triar

Llobarro farcit de gambes i espinacs, velouté i puré de fonoll

o

Secret ibèric amb piquillos a l'allet i patata

Postres i torrons

Textures de xocolata

Torrons i neules

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla D.O. Rueda | Vi negre Pomal D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Original D.O. Cava

Cafès i infusions

58€ (IVA inclòs)

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

Menú Infantil

Entrant a triar

Macarrons a la bolonyesa

o

Canelons de pollastre

Plat principal a triar

Escalopa de vedella amb patates fregides

o

Pit de pollastre amb patates fregides

Postres i torrons

Textures de xocolata

Torrans i neules

Celler

Aigües minerals i refrescos

27€ (IVA inclòs)

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

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Sabadell

93 727 92 00

sabadell.comercial@cataloniahotels.com

cataloniahotels.com