

The background is a solid red color, split diagonally from the top-left to the bottom-right. Two large, overlapping circles are positioned on either side of the diagonal. Each circle is split by the diagonal, with one half being a darker shade of red and the other half being a lighter shade of red. The text 'Navidad 2024' is centered in the middle of the image in a white, serif font.

Navidad 2024

Menú 1

Primero a escoger

Salmorejo con tartar de atún y huevos de codorniz

o

Puerros braseados con queso Idiazábal

Plato principal a escoger

Corvina asada con flor de moscatel con verduritas

o

Solomillo ibérico sobre risotto de setas y parmesano

Postre

Textura de chocolate

Turrone y dulces navideños

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino blanco Ederra Verdejo D.O. Rueda | Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja

Cava Brut Nature Cordoníu

48€ (IVA incluido)

*Menú cerrado 7 días antes para todo el grupo.

Menú 2

Cóctel

Entrantes

Chips de verduras

Chupito de ajo blanco con pasas y gelatina de amaretto

Stick de ibéricos

Mini ensalada de quinoa con frutos secos

Pan bao de gambones con salsa kimchi

Tataki de salmón con mango y aguacate

Principales

Adobo sevillano

Croquetas de jamón y trufa

Samosas de morcilla y manzana

Brochetas de lagarto ibérico con teriyaki

Mini hamburguesa de pollo con pan brioche, mostaza y miel

Cazuela de arroz con bacalao y langostinos

Postre

Crema de arroz con leche y pistachos

Brownie de chocolate

Turrone y dulces navideños

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino blanco Ederra Verdejo D.O. Rueda | Vino tinto Ederra Crianza D.O. Rioja

Cava Brut Nature Cordoníu

52€ (IVA incluido)

Menú 3

Aperitivos

Mini ensalada de quinoa con frutos secos

Tataki de salmón con mango y aguacate

Adobo sevillano

Croquetas de jamón y trufa

Primero a escoger

Ensalada de espinacas con langostinos, parmesano y su coral

o

Panciotti de espárragos con brandada de bacalao y pesto

Principal a escoger

Salmón con wok de verduras de temporada y algas

o

Solomillo de ternera con suave de ajos y piquillos caramelizados

Postre

Textura de chocolate

Turrone y dulces navideños

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino blanco Raimat Castell D.O. Costers del Segre

Vino tinto Viña Pomal Reserva D.O. Rioja

Cava Ars Collecta Codorníu

70€ (IVA incluido)

*Menú cerrado 7 días antes para todo el grupo.

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Santa Justa
954 41 11 11
santajusta.reservas@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com