

The background is a solid red color, split diagonally from the top-left to the bottom-right. Two large, overlapping circles are positioned on the diagonal line. Each circle is split by the diagonal line, 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](mailto:santajusta.reservas@cataloniahotels.com)  
[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)