



Navidad 2024

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Aperitivo

Caña de lomo

Primero

Lasaña de vieiras y langostinos con espuma de hierbas

Plato principal a escoger

Bacalao confitado, espinacas, queso idiazábal y aceite de piñones

o

Confit de pato sobre cremoso de zanahorias, naranja y chalotas glaseadas

Postre

Texturas 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

65€ (IVA incluido)

Menú Fin de Año

31 de diciembre

Aperitivo

Jamón ibérico

Entrante

Milhojas de foie con membrillo

Primero

Carpaccio de bogavante con tartar de verduritas y helado de guacamole

Plato principal

Solomillo de ternera retinta y patatas duxelle trufadas

Postre

Texturas de chocolate

Turrone y dulces navideños

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino blanco Rimat Castell D.O. Costers del Segre

Vino tinto Viña Pomal Reserva D.O. Rioja

Cava Ars Collecta Codorníu

125€ (IVA incluido)

*Includes lucky grapes and a party favor bag

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

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