

# TEMPORADA DE FESTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

filigrana 

RESTAURANT

**Simultáneo**





# Bufet de Nit de Nadal

## ESTACIONS

Carrusel d'amanides KMO  
Salpicón de marisc  
Tàrtar de tonyina amb perles de mango  
Llagostí de Sant Carles al vapor  
Assortit de formatges de la Vall de Meranges  
Assortit d'ibèrics  
Pernil de gla amb pa amb tomàquet  
Estació de sushi moriawase

Gamba vermella a la planxa  
Cloïssa a la planxa  
Calamar de platja a la planxa

Verdurities del Parc Agrari al wok  
Patata i parmesà al gratén  
Canelons amb beixamel trufat

Llobarro salvatge a la marinera  
Tournadó de vedella al Périgord

## ESTACIÓ DE POSTRES

Lioneses de tòfona  
Tocinillo de cel  
Copa de tiramisú  
Broqueta de fruita amb xocolata  
Turrons, dolços de Nadal i neules

## BODEGA

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella  
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero  
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava  
Aigua mineral  
Cafès i infusions

PREU: 90 EUROS

# Nadal

## APERITIU

Pernil de gla

Pa amb tomàquet

Gilda de gamba fresca, cloïsses, piparres i morro de bacallà

Blinis de crema agra, salmó marinat a casa i caviar

## PLATS PRINCIPALS

Escudella amb galets

\*\*\*

Carn d'Olla

\*\*\*

Gall d'indi amb prunes

o

Turbot en suquet de cigales

## POSTRES

El nostre tronc de Sant Silvestre

Turrans, dolços de Nadal i neules

## BODEGA

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella

Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

# Sant Esteve

## APERITIU

Pernil de gla

Pa amb tomàquet

Gilda de gamba fresca, cloïsses, piparres i morro de bacallà

Blinis de crema agra, salmó marinat a casa i caviar

## PLATS PRINCIPALS

Canelons rostit amb beixamel de tòfona i reducció de Pedro Ximénez

\*\*

Espatlla de cabrit a baixa temperatura i acabada en forn de carbó

o

Cassola de rap al'all cremat

## POSTRES

El nostre tronc de Sant Silvestre

Turrons, dolços de Nadal i neules

## BODEGA

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella

Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

# Cap d'Any

## APERITIU

Oliva mimètica amb anxova i taronja  
Mini pa bao de cua de toro "saltat"  
Patata ratte amb cranc reial

## ENTRANT

Toro de tonyina de l'Ametlla al pil-\*pil amb tomàquet i  
escabetx ibèric

## PLATS PRINCIPALS

Turbot salvatge al forn amb velouté de porros i all negre  
Filet de vaca a la brasa amb tòfona, ceps i parmentier

## POSTRES

Vuit textures de xocolata  
Turrans, dolços de Nadal i neules

## BODEGA

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella  
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero  
Cava Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava  
Aigua mineral  
Cafès i infusions

## RAÏM DE LA SORT I COTILLÓ

Amb cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

PREU: 190 EUROS

# Informació i condicions de reserva

## INFORMACIÓ

Els menjars de Nadal i Sant Esteban es realitzaran en l'horari habitual del restaurant Filigrana de 13.00 a 16.00.

Els sopars de Nit de Nadal i Nit de cap d'any es realitzarà en el restaurant Simultáneo en l'horari assignat pel restaurant.

Tots els preus inclouen IVA.

## CONDICIONS DE RESERVA

Serà necessari reservar i pagar per endavant.

Des del moment de confirmació de la seva plaça té 24 hores per a realitzar el pagament anticipat mitjançant transferència bancària al següent compte:

BANCO SANTANDER

IBAN: ES76 0075 0002 2106 0475 3051

SWIFT: BSCHESMM

Preguem que ens enviïn còpia de la transferència bancària per a la seva verificació o en cas contrari la seva reserva quedarà anul·lada automàticament passat el temps establert.

Una vegada realitzat el pagament no s'admeten canvis ni devolucions, sense excepcions.



HOTEL CATALONIA BARCELONA PLAZA  
Plaça de Espanya 6-8, 08014 Barcelona  
Reservas: [marketing@simultaneoplaza.com](mailto:marketing@simultaneoplaza.com)  
Telf. 934 26 26 00 | [@simultaneoplaza](https://www.instagram.com/simultaneoplaza)  
[@restaurantefiligrana](https://www.instagram.com/restaurantefiligrana) | [@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants)  
[simultaneoplaza.com](http://simultaneoplaza.com) | [ebocarestaurants.com](http://ebocarestaurants.com)