

# TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

filigrana 

RESTAURANT

**Simultáneo**





# Buffet de Nochebuena

## ESTACIONES

Carrusel de ensaladas KMO  
Salpicón de marisco  
Tartar de atún con perlas de mango  
Langostino de Sant Carles al vapor  
Surtido de quesos de la Vall de Meranges  
Surtido de ibéricos  
Jamón de bellota con pan con tomate  
Estación de sushi moriawase

Gamba roja a la plancha  
Almeja a la plancha  
Calamar de playa a la plancha

Verduritas del Parc Agrari al wok  
Patata y parmesano al gratén  
Canelones con bechamel trufada

Lubina salvaje a la marinera  
Tournedó de ternera al Périgord

## ESTACIÓN DE POSTRES

Lionesas de trufa  
Tocinillo de cielo  
Copa de tiramisú  
Brocheta de fruta con chocolate  
Barquillos, turrones y neulas

## BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella  
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero  
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava  
Agua mineral  
Cafés e infusiones

PRECIO: 90 EUROS

# Navidad

## APERITIVO

Jamón de bellota

Pan con tomate

Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao

Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

## PLATOS PRINCIPALES

Escudella con galets

\*\*\*

Carn d'Olla

\*\*\*

Pavo con ciruelas

o

Rodaballo en suquet de cigalas

## POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre

Turrones, barquillos y neulas

## BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

# San Esteban

## APERITIVO

Jamón de bellota

Pan con tomate

Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao

Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

## PLATOS PRINCIPALES

Canelones “rostit” con bechamel de trufa y reducción de Pedro Ximénez

\*\*\*

Paletilla de cabrito a baja temperatura y acabada en horno de carbón

o

Cazuela de rape a “l'all cremat”

## POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre

Turrónes, barquillos y neulas

## BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

# Fin de Año

## APERITIVO

Oliva mimética con anchoa y naranja  
Mini pan bao de rabo de toro "saltado"  
Patata ratte con cangrejo real

## ENTRANTE

Toro de atún de l'Ametlla al pil-pil con tomate y escabeche ibérico

## PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo salvaje al horno con velouté de puerros y ajo negro  
Solomillo de vaca a la brasa con trufa, boletus y parmentier

## POSTRES

Ocho texturas de chocolate  
Barquillos, turrone y neulas

## BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella  
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero  
Cava Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava  
Agua mineral  
Cafés e infusiones

## UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Con copa de cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

PRECIO: 190 EUROS

# Información y condiciones de reserva

## INFORMACIÓN

Las comidas de Navidad y San Esteban se realizarán en el horario habitual del restaurante Filigrana de 13:00 a 16:00.

Las cenas de Nochebuena y Nochevieja se realizará en el restaurante Simultáneo en el horario asignado por el restaurante.

Todos los precios incluyen IVA.

## CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

Desde el momento de confirmación de su plaza tiene 24 horas para realizar el pago anticipado mediante transferencia bancaria a la siguiente cuenta:

BANCO SANTANDER

IBAN: ES76 0075 0002 2106 0475 3051

SWIFT: BSCHESMM

Rogamos nos envíen copia de la transferencia bancaria para su verificación o de lo contrario su reserva quedará anulada automáticamente pasado el tiempo establecido.

Una vez realizado el pago no se admiten cambios ni devoluciones, sin excepciones.



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)