

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

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

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, turrones 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
Telf. 934 26 26 00 | [@simultaneoplaza](#)
[@restaurantefiligrana](#) | [@ebocarestaurants](#)
simultaneoplaza.com | ebocarestaurants.com