

TEMPORADA DE FESTES '24/'25



Menú de grups

A COMPARTIR

Pernil de gla amb pa de poble a la brasa amb tomàquet
New York Roll de stracciatella i alfàbrega amb tomàquets
confitats
Amanida russa amb tàrtar de tonyina i freses de salmó
Croquetes de costella de porc rostit i poma
Pop i mango a la brasa amb all negre i sèsam torrat

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Llobarro salvatge a la brasa amb alls tendres, carabassa i
mini verdures
o
Entrecot de vaca vella al cafè París amb puré de topinambur i
sàlvia

POSTRES A TRIAR

Cheesecake de xocolata de Guayaquil i blat de moro torrat
o
Lemon-mango peu amb el seu sorbet i daus de mango
o
Milfulls de pasta fullada i crema muntada d'anís amb gelat de
Maria Luisa
Turrons, dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc Viña Pomal D.O. Rioja
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

De 15 a 40 pax | Servei aproximat 1h 30 min | Menú tancat amb plat
principal a escollir i unes postres per a tot el grup

Menú a elecció

PRIMER A TRIAR

Emulsió de remolatxa escabetxada, shots de quefir i cabra

O

Amanida de tomàquet confitat amb stracciatella de tòfona i festucs amb brots d'alfàbrega

O

Amanida russa de patata i gamba vermella amb mango, alvocat i freses de salmó

SEGON A TRIAR

Tournedó de filet de vedella, reducció de Porto i parmentier de patata

O

Presa ibèrica a la brasa de carbó amb carabassa rostida, codony i cebes confitades

O

Morro de bacallà al forn, amb pil-pil de julivert i patates

POSTRES A TRIAR

Cheesecake de xocolata de Guayaquil i blat de moro torrat

O

Lemon-mango peu amb el seu sorbet i daus de mango

O

Milfulls de pasta fullada i crema muntada d'anís amb gelat de Maria Luisa

Turrons, dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc Viña Pomal D.O. Rioja

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

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 70 EUROS

Servei aproximat 1h 30 min | Menú tancat amb un únic entrant, plat principal i postres per a tot el grup

Còctel

ENTRANTS

Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Steak tàrtar, pa de brioix i mantega cafè París
Nostres braves amb maionesa de chile chipotle
Escuma de Velouté de ceps i tòfona
Pa de Carasau amb anxova, tomàquet confitat i salsa holandesa
Pa de mantega, royal de Tou Til·lers i papada ibèrica
Ceviche de corvina i pop, carabassa i amaniment de sèsam i sriracha
Cabdell César amb pecorino i emulsió d'olives
Tàrtar de salmó en alvocat i pinyons

PLATS PRINCIPALS

Gran ravioli de mozzarella, tomàquet i alfàbrega
Tataki de tonyina vermella, guacamole i teriyaki amb ceba tendra japonesa
Calamarsets a l'andalusa
Bao de cua de bou, cheddar i tòfona
Croquetes de bullit
Gyozas de verdures amb salsa de cardamomo verd i sèsam picant
Broquetes de pop a feira

POSTRES

Broqueta de fruita de temporada
Tòfones de xocolata i sake
Mini tocinillos de cel
Mini tiramisú
Turrons, dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc Viña Pomal D.O. Rioja
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 70 EUROS

Servei de peu | Servei aproximat d'1h 30 minuts | Mínim 30 pax |
Estacions addicionals disponibles per afegir al menú*

Supplements

ESTACIÓ DE POKE BOWLS I DUMPLINGS

Mini poke bowls en show cooking de salmó, tonyina vermella i llagostins combinat amb:

- Goma wakame, alvocat, ravenets i teriyaki de gíngebre
- Alvocat, cogombre adobat, mango i tomàquets amb vinagreta de tòfona
- Edamame, pastanaga, alvocat, blat de moro torrat, quinoa i salsa ponzu

Dumplings de:

- Carn de porc, cardamom verd i ceba cruixent
- Llagostins amb la seva salsa, anís estrellat i sriracha
- Bimis, col i salsa d'ostres, crème fraîche, wasabi i coriandre

ESTACIÓ OMAKASE

Variat de sushi i sashimi: salmó, tonyina, toro, hamachi i pop

Sushi tradicional i sushi d'autor

ESTACIÓ DE ARRÒS I FIDEUÁ

Arròs sec de sépia i gambes a la flama

Risotto cremós de boletus, secret ibèric i tòfona

Fideuá de sépia i all i oli de safrà

ESTACIÓ DE TARTARS I OSTRES

Tàrtar de tonyina de l'Ametlla, peres, pinyons i vinagreta d'all-gíngebre

Tàrtar de salmó amb alvocat i mango amb freses de ikura

Ostres Gillardeau:

- al natural
- amb Espinaler de kimchi, poma i caviar
- amb salsa ponzu, cogombre adobat i freses de salmó

Aquestes estacions es poden afegir al còctel
Preu per persona i estació: 10€

Informació i condicions de reserva

INFORMACIÓ

Menú disponible durant els mesos de novembre i desembre.

Tots els preus inclouen IVA.

CONDICIONS DE RESERVA

Es requerirà reserva i pagament per avançat.

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

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