

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25



Menú de grupos

A COMPARTIR

Jamón de bellota con pan de pueblo a la brasa con tomate
New York Roll de stracciatella y albahaca con tomates
confitados

Ensaladilla rusa con tartar de atún y huevas de salmón

Croquetas de costilla de cerdo asado y manzana

Pulpo y mango a la brasa con ajo negro y sésamo tostado

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina salvaje a la brasa con ajetes tiernos, calabaza y mini
verduras

o

Entrecot de vaca vieja al café París con puré de topinambur y
salvia

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de chocolate de Guayaquil y maíz tostado

o

Lemon-mango pie con su sorbete y dados de mango

o

Milhojas de hojaldre y crema montada de anís con helado de
Maria Luisa

Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Viña Pomal D.O. Rioja

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

De 15 a 40 comensales | Servicio aproximado de 1h 30 min | Menú cerrado
con plato principal a escoger y un único postre para todo el grupo

Menú dirigido

PRIMERO A ESCOGER

Emulsión de remolacha escabechada, shots de kéfir y centollo

o

Ensalada de tomate confitado con stracciatella de trufa y pistachos con brotes de albahaca

o

Ensaladilla de patata y gamba roja con mango, aguacate y huevas de salmón

SEGUNDO A ESCOGER

Tournedó de solomillo de ternera, reducción de Oporto y parmentier de patata

o

Presa ibérica a la brasa de carbón con calabaza asada, membrillo y cebollitas confitadas

o

Morro de bacalao al horno, con pil-pil de perejil y patatas risoladas

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de chocolate de Guayaquil y maíz tostado

o

Lemon-mango pie con su sorbete y dados de mango

o

Milhojas de hojaldre y crema montada de anís con helado de Maria Luisa

Turrone, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Viña Pomal D.O. Rioja

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

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

Servicio aproximado de 1h 30 min | Menú cerrado con un único primero, segundo y postre para todo el grupo

Cóctel

ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico

Steak tartar, pan de brioche y mantequilla café París

Nuestras bravas con mahonesa de chile chipotle

Espuma de Velouté de ceps y trufa

Pan de Carasau con anchoa, tomate confitado y salsa holandesa

Pan de mantequilla, royal Tou dels Til·lers y papada ibérica

Ceviche de corvina y pulpo, calabaza y aliño de sésamo y sriracha

Cogollo César con pecorino y emulsión de olivas

Tartar de salmón en aguacate y piñones

PLATOS PRINCIPALES

Gran ravioli de mozzarella, tomate y albahaca

Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa

Calamarcitos a la andaluza

Bao de rabo de buey, cheddar y trufa

Croquetas de cocido

Gyozas de verduras con salsa de cardamomo verde y sésamo picante

Brochetas de pulpo a feira

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada

Trufas de chocolate y sake

Mini tocinillos de cielo

Mini tiramisú

Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Viña Pomal D.O. Rioja

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

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

Servicio de pie | Servicio aproximado de 1h 30 minutos | Mínimo 30 personas | Disponibles estaciones extra para añadir al menú*

Caprichitos

ESTACIÓN DE POKE BOWLS Y DUMPLINGS

Mini poke bowls en showcooking de salmón, atún rojo y langostinos combinado con:

- Goma wakame, aguacate, rabanitos y teriyaki de jengibre
- Aguacate, pepino encurtido, mango y tomatitos con vinagreta de trufa
- Edamame, zanahoria, aguacate, maíz tostado, quinoa y salsa ponzu

Dumplings de:

- Carne de cerdo, cardamomo verde y cebolla crujiente
- Langostinos con su salsa, anís estrellado y sriracha
- Bimis, col y salsa de ostras, crème fraîche, wasabi y cilantro

ESTACIÓN OMAKASE

Variado de sushi y sashimi: salmón, atún, toro, hamachi y pulpo

Sushi tradicional y sushi de autor

ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁS

Arroz seco de sepia y gambas a la llama

Risotto cremoso de boletus, secreto ibérico y trufa

Fideuá de sepia y alioli de azafrán

ESTACIÓN DE TARTARES Y OSTRAS

Tartar de atún de l'Ametlla, peras, piñones y vinagreta de ajo-jengibre

Tartar de salmón con aguacate y mango, con huevas de ikura

Ostras Gillardeau:

- al natural
- con Espinaler de kimchi, manzana y caviar
- con salsa ponzu, pepino encurtido y huevas de salmón

Estas estaciones se pueden añadir al Cóctel | Precio por persona y estación: 10€

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menú disponible durante los meses de noviembre y diciembre.

Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

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](#) |
[@ebocarestaurants](#) | simultaneoplaza.com