

The background is a solid red color, split diagonally from the top-left to the bottom-right. Two large, semi-transparent circles are positioned on either side of the diagonal, each split by the diagonal line. The text 'Navidad 2024' is centered in a white, elegant serif font.

# Navidad 2024

# Cóctel

## Platillos fríos

Vasito de salmorejo helado con crocante de kalamata  
Bocado de pollo de corral, rúcula y parmesano  
Pan de coca con paletilla ibérica  
Tartar de salmón de Alaska en vasito, aguacate y lima-limón  
Trufa de foie y almendra

## Platillos calientes

Croquetas de bacalao de Islandia  
Brocheta de langostino y teriyaki  
Tatin de meloso ibérico y miel  
Calamares en tempura  
Focaccia de carrillera y boletus  
Risotto de trompetas y setas

## Postre

Surtido de trufas gold  
Almendras de chocolate blanco  
Surtido de macarones  
Turrónes y barquillos

## Bodega

Agua mineral  
Vino blanco La Charla D.O. Rueda  
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja  
Cava Espumoso Anna de Codorniu Blanc de Blancs  
Café, té e infusiones

**45€** (IVA incluido)

# Menú 1

## Entrante a escoger

Ensalada de tomates km0, atún en semi-salazón, lima y brotes

o

Canelón de pato, trufa y foie

## Plato principal a escoger

Merluza de palangre, berberechos XL y bilbaína de ajos tiernos

o

Medallón de ternera con patatas ratte y crema de boletus

## Postre a escoger

Milhojas de chocolate

o

Tarta fina de manzana y vainilla

Turrónes y barquillos

## Bodega

Agua mineral

Vino blanco La Charla D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Espumoso Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café, té e infusiones

**50€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero, segundo y postre para todo el grupo.

# Menú 2

## Entrante a escoger

Carpaccio de bacalao, olivada, tartar de tomate y sriracha

o

Milhojas de carrillera, calabaza y queso de la Garrotxa

## Plato principal a escoger

Dorada salvaje, "persillada de cebollino" y almejas de carril

o

Entrecote de Black Angus a la brasa con crema de Café de París

## Postre a escoger

Tartaleta de yuzu y frambuesas

o

Secreto de chocolate Nougat

Turrone y barquillos

## Bodega

Agua mineral

Vino blanco La Charla D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Espumoso Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café, té e infusiones

**52€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero, segundo y postre para todo el grupo.

# Menú 3

## Entrante a escoger

Ensalada de bogavante, tartar de aguacate y lima

o

Canelón de pollo de corral con ciruelas

## Plato principal a escoger

Medallón de rape, americana de carabineros y micro verduras

o

Solomillo Rossini

## Postre a escoger

Succés de chocolate con nueces de Pecán

o

Eclair Saint honoré

Turrónes y barquillos

## Bodega

Agua mineral

Vino blanco La Charla D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Espumoso Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café, té e infusiones

**59€** (IVA incluido)

\*Menú cerrado. Único primero, segundo y postre para todo el grupo.

# Barra libre

## Barra libre estándar

Refrescos

JB, Ballantines

Ron Bacardi, Ron Cacique

Gin Larios, Gin Beefeater

Vodka Moskovskaya, Vodka Absolut

Gran Pommier, Baileys,

Crema Catalana, Frangelico

15€ p. persona 1 hora (IVA incluido)

20€ p. persona 1 hora (IVA incluido)

## Barra libre premium

Bombay Sapphire, Gin Citadelle

Jack Daniels, Chivas Regal 12 Años

Vodka Sipsmith, Absolut Citron

Ron Havana 7 Años,

Ron Barceló Añejo

Drambuie, Kurhi de Mora

20€ p. persona 1 hora (IVA incluido)

26€ p. persona 1 hora (IVA incluido)

## Carro de licores

Una copa de nuestros licores

7€ p. persona 1 hora (IVA incluido)

# Condiciones de reserva

Menús válidos del 1 de Diciembre al 6 de Enero

Menú para grupos de más de 8 comensales

Los almuerzos y cenas se realizarán en el horario habitual del restaurante:

Almuerzo: de 13:00h a 15:30h

Cena: de 20:00 a 22:30h

Se debe indicar la elección de platos al menos 10 días antes del evento

Para reservar es necesario realizar un depósito del 50% del total de la reserva

Para confirmar su mesa, se debe aportar el importe restante con una antelación de 72h  
antes del inicio del evento

No se aceptarán cambios ni devoluciones del importe abonado por el cambio de  
número de comensales o por la no realización del evento

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Gran Hotel Verdi**  
937 23 11 11  
verdi.comercial@cataloniahotels.com  
Av. Francesc Macià 62 - 08208 Sabadell (Barcelona)  
cataloniahotels.com