

The background features a diagonal line from the bottom-left to the top-right, dividing the space into two shades of red. Two large circles are positioned on either side of the diagonal, each split by the diagonal line into two halves of different shades of red.

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
Turrones 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

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

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