

Navidad
2025

Menú Cóctel

Platos

Crema suave de almendra, berberecho y pimentón de la vera
Blini de salmón al eneldo, mantequilla y huevas de ikura
Dado de atún, soja texturizada y cebolla tierna
Pan de coca con paletilla ibérica

Focaccia de cebolla confitada, pesto y tomates en semiconserva
Croquetas de jabugo XXL
Brocheta de presa ibérica, calabaza y teriyaki
Calamares en tempura y emulsión de lima
Tatín de pimiento y rabo de toro
Arroz de pato y alcachofas

Postre y turrones

Trufas de chocolate guanaja
Bombón de chocolate rosa
Surtido de mini macarons
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Legaris D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O Rioja
Cava Codorniu Non plus Ultra Brut Reserva
Cafés, té e infusiones

49€

IVA incl.

Menú I

Entrantes a escoger

Ensalada de brotes con queso ceniza, nueces de macadamia, vinagreta de manzana y calabaza

o

Canelón de pato de corral y ciruelas

Plato principal a escoger

Dado de bacalao de Islandia con coulis de tomate, pasas y piñones

o

Medallón de ternera, milhojas de patata y tartufo

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Legaris D.O Rueda

Vino tinto Viña Pomal 500 D.O Rioja

Cava Codorniu Non plus Ultra Brut Reserva

Cafés, té e infusiones

54€

IVA Incluido

Menú II

Entrantes a escoger

Carpaccio de gamba roja, alga kombu, yema de erizo y albahaca
o
Crema de coliflor, huevo poché y láminas de trufa

Plato principal a escoger

Dorada salvaje, bilbaína de ajos tiernos y almejas de carril
o
Entrecot de Black Angus a la brasa y verduras del parc agrari

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Legaris D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O Rioja
Cava Codorniu Non plus Ultra Brut Reserva
Cafés, té e infusiones

57€

IVA Incluido

Menú III

Entrantes a escoger

Tartar de bogavante, aguacate y semi sorbete de yuzu
o
Canelón de pularda y trufa melanosoporum

Plato principal a escoger

Rodaballo salvaje a la provenzal
o
Solomillo de ternera Gold

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Legaris D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O Rioja
Cava Codorniu Non plus Ultra Brut Reserva
Cafés, té e infusiones

59€

IVA Incluido

Catalonia Gran Hotel Verdi
verdi.comercial@cataloniahotels.com
Tel. +34 937 23 11 11
Cataloniahotels.com