



Nadal 2024

Còctel

Platets freds

Gotet de salmorejo gelat amb crocant de kalamata
Mossegada de pollastre de corral, ruca i parmesà
Pa de coca amb espatlla ibèrica
Tàrtar de salmó d'Alaska en gotet, alvocat i llima-llimona
Tòfona de foie i ametlla

Platets calents

Croquetes de bacallà d'Islàndia
Broqueta de llagostí i teriyaki
Tatin de melós ibèric i mel
Calamars en tempura
Focaccia de galta i ceps
Risotto de trompetes i bolets

Postres

Assortiment de tòfones gold
Ametlles de xocolata blanca
Assortiment de macarons
Torrans i neules

Celler

Aigua mineral
Vi blanc La Charla D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Criança D.O. Rioja
Cava Escumós Anna de Codorniu Blanc de Blancs
Cafè, te i infusions

45€ (IVA incluído)

Menú 1

Entrants a escollir

Amanida de tomàquets km0, tonyina en semi-salaó, llima i brots

o

Caneló d'ànec, tòfona i foie

Plat principal a escollir

Lluç de palangre, escopinyes XL i bilbaïna d'alls tendres

o

Medalló de vedella amb patatetes ratte i crema de ceps

Postres a escollir

Milfulls de xocolata

o

Pastís fi de poma i vainilla

Torrans i neules

Celler

Aigua mineral

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Criança D.O. Rioja

Cava Escumós Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Cafè, te i infusions

50€ (IVA incluído)

*Menú tancat. Únic primer, segon i postre per tot el grup.

Menú 2

Entrants a escollir

Carpaccio de bacallà, olivada, tàrtar de tomàquet i sriracha

o

Milfulls de galta, carbassa i formatge de la Garrotxa

Plat principal a escollir

Orada salvatge, “persellada de cibulet” i cloïsses de carril

o

Entrecot de Black Angus a la brasa amb crema de Cafè de París

Postres a escollir

Cassoleta de yuzu i gerds

o

Secret de xocolata Nougat

Torrans i neules

Celler

Aigua mineral

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Criança D.O. Rioja

Cava Escumós Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Cafè, te i infusions

52€ (IVA incluído)

*Menú tancat. Únic primer, segon i postre per tot el grup.

Menú 3

Entrants a escollir

Amanida de llamàntol, tàrtar d'alvocat i llima

o

Caneló de pollastre de corral amb prunes

Plat principal a escollir

Medalló de rap, americana de gambot i microverdures

o

Filet Rossini

Postres a escollir

Succés de xocolata amb nous de Pecan

o

Eclair Saint honoré

Torrans i neules

Celler

Aigua mineral

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Criança D.O. Rioja

Cava Escumós Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Cafè, te i infusions

59€ (IVA incluído)

*Menú tancat. Únic primer, segon i postre per tot el grup.

Barra lliure

Barra lliure estàndard

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 inclòs)

20€ p. persona 1 hora (IVA inclòs)

Barra lliure 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 inclòs)

26€ p. persona 1 hora (IVA inclòs)

Carro de licors

Una copa dels nostres licors

7€ p. persona 1 hora (IVA inclòs)

Condicions de reserva

Menús vàlids de l'1 de Desembre al 6 de Gener

Menú per grups de més de 8 comensals

Els dinars i sopars es realitzaran en l'horari habitual del restaurant:

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

Sopars: de 20:00 a 22:30h

Cal indicar l'elecció de plats com a mínim 10 dies abans de l'esdeveniment

Per reservar cal fer un dipòsit del 50% del total de la reserva

Per confirmar la taula, cal aportar l'import restant amb una antelació de 72h abans de l'inici de l'esdeveniment

No s'acceptaran devolucions de l'import abonat pel canvi en el número de comensals o per la no realització de l'esdeveniment

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Gran Hotel Verdi

937 23 11 11

verdi.comercial@cataloniahotels.com

Av. Francesc Macià 62 - 08208 Sabadell (Barcelona)

cataloniahotels.com