

A decorative graphic featuring a diagonal line that divides the background into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal line, with each circle split by the line into two different shades of green.

Nadal 2024

Menú Nadal

25 de desembre

Entrants a escollir

Escudella de Nadal amb carn d'olla

o

Timbal de verdures, encurtits, gamba vermella i ventresca

Plat principal a escollir

Llom de bacallà Giraldo a la catalana amb cremós de tomàquets en semi-conserva

o

Medalló de vedella amb crema de ceps i patates rissole

Postres i torrons

Succés de xocolata i nous de pecan

o

Eclair Saint honoré

Torrons 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 inclòs)

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Entrants a escollir

Canelons de rostit amb beixamel trufada

o

Salmó marinat a casa amb escarola, espígol i poma

Plat principal a escollir

Mero amb alls tendres i patates confitades

o

Lingot de vedella amb patata emmascarada i ceps

Postres i torrons

Tartaleta de llima àcida amb gerds i crumble

o

Cheese cake de mató

Torrons 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 inclòs)

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Entrant

Steak tàrtar de Black Angus amb ceps, emulsió de tòfona i pa de brioix

Primer plat

Caneló d'alvocat amb cranc reial i caviar de mango

Segon plat

Filet Rossini

Postre

Sorbet de mandarina i passió

Tiramisú de mató i festuc de Lleida

Torrans i neules

Celler

Aigua mineral

Vi blanc Fenomenal D.O. Rueda

Vi negre Equilibrista D.O. Catalunya

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs Codorniu

Cafè, te i infusions

98€ (IVA inclòs)

*L'hora de finalització del servei és a les 23:00

Menú Any Nou

1 de gener

Entrants a escollir

Terrina de foie amb albergínia i figues

o

Caneló de gamba vermella i llamàntol del país

Plat principal a escollir

Rap amb cansalada ibèrica sobre un llit d'espàrrecs km0

o

Entrecot de vedella de Cal Tomàs a la brasa amb ratatouille de verdures

Postres i torrons

Coulant de xocolata i torró

o

Finger de coco i pinya

Torrons 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 inclòs)

Menú día de reis

6 de gener

Entrants a escollir

Carpaccio de Black Angus amb encenalls de parmesà i dauets de foie

o

Ravioli de vieires i gambes amb cremós d'anet

Plat principal a escollir

Sant Pere amb ragout de verduretes i bolets

o

Mitjana de Pirinat a la brasa

Postres i torrons

Roscó de reis

o

Tatin de poma reineta amb crema de coco

Torrons 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 inclòs)

Condicions de reserva

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 30% 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