

The background features a diagonal line from the top-left to the bottom-right, dividing the space into two shades of green. Two overlapping circles are positioned on either side of the diagonal. The top-right circle is split by the diagonal, with the top-left half in a lighter green and the bottom-right half in a darker green. The bottom-left circle is also split, with the top-right half in a lighter green and the bottom-left half in a darker green.

Navidad 2024

Menú Navidad

25 de diciembre

Entrante a escoger

Escudella de Navidad con carn d'olla

o

Timbal de verduras, encurtidos, gamba roja y ventresca

Plato principal a escoger

Lomo de bacalao Giraldo a la catalana con cremoso de tomates en semi-conserva

o

Medallón de ternera con crema de boletus y patatas rissole

Postre y turrone

Succés de chocolate y nueces de pecan

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

52€ (IVA incluido)

Menú San Esteban

26 de diciembre

Entrante a escoger

Canelones de rustido con bechamel trufada

o

Salmón marinado en casa con escarola, lavanda y manzana

Plato principal a escoger

Mero con ajos tiernos y patatas confitadas

o

Lingote de ternera con patata enmascarada y boletus

Postre y turrone

Tartaleta de lima ácida con frambuesas y crumble

o

Cheese cake de mató

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 Fin de Año

31 de diciembre

Entrante

Steak tartar de Black Angus con boletus, emulsión de trufa y pan de brioche

Primer plato

Canelón de aguacate con cangrejo real y caviar de mango

Segundo plato

Solomillo Rossini

Postre

Sorbete de mandarina y pasión

Tiramisú de mató y pistacho de Lleida

Turrone y barquillos

Bodega

Agua mineral

Vino blanco Fenomenal D.O. Rueda

Vino tinto Equilibrista D.O. Catalunya

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs Codorniu

Café, té e infusiones

98€ (IVA incluido)

*Hora de cierre del servicio a las 23:00

Menú Año Nuevo

1 de enero

Entrante a escoger

Terrina de foie con berenjena e higos

o

Canelón de gamba roja y bogavante del país

Plato principal a escoger

Rape con panceta ibérica sobre lecho de espárragos km0

o

Entrecot de ternera de Cal Tomás a la brasa con ratatouille de verduras

Postre y turrone

Coulant de chocolate y turrón

o

Finger de coco y piña

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 día de reyes

6 de enero

Entrante a escoger

Carpaccio de Black Angus con virutas de parmesano y daditos de foie

o

Ravioli de vieiras y gambas con cremoso de eneldo

Plato principal a escoger

San Pedro con ragout de verduritas y setas

o

Chuletón de Pirinat a la brasa

Postre y turrone

Roscón de reyes

o

Tatín de manzana reineta con crema de coco

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)

Condiciones de reserva

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 30% del total de la reserva

Para confirmar su mesa, deberá 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