

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

# 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