

Navidad
2025

Menú Navidad

25 de diciembre

Entrantes a escoger

Escudella de Navidad con carn d'olla

o

Ensaladilla tradicional con gambas al ajillo y pan de carasau

Plato principal a escoger

Corvina de Estero, cremoso de tupinambo y chips de patata "vitelotte"

o

Meloso de ternera, crema de boletus y patatas arrugadas

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

55€

IVA incl.

Menú San Esteban

26 de diciembre

Entrantes a escoger

Canelones de rustido con bechamel trufada

o

Atún en semi-salazón, coulis de tomates eco y tostadas de pan de kalamata y brotes

Plato principal a escoger

Filete de San Pedro con ajos tiernos y patata al horno

o

Lingote de ternera, trinxat de la Cerdanya y trompetas de la muerte

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

55€

IVA incl.

Menú Fin de año

31 de diciembre

Degustación

Tataki de atún rojo de balfegó, brotes y kimchi

Ensalada de bogavante, aguacate y sorbete de albahaca

Espaldita de cordero, confitada y a las finas hierbas

o

Medallón de rape, carabineros y patata marina

Sorbete de mandarina y menta

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

Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco José Pariente Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Izadi Crianza D.O. Rioja

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs D.O Codorniu

Cafés, té e infusiones

99€

IVA incl.

Menú Año nuevo

1 de enero

Entrantes a escoger

Ensalada de micro brotes, tomates marinados, albahaca y bacalao ahumado
o
Canelón de gamba y rape

Plato principal a escoger

Salmonetes con panceta ibérica y ratatouille de verduritas eco
o
Lomo de ternera al carbón y lingote de patatas al romero

Pastre 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 incl.

Menú Reyes

6 de enero

Entrantes a escoger

Carpaccio de bacalao de Islandia, tomates marinados en eneldo, tostadas y AOVE

o

Ravioli de vieiras y gambas con pesto rosso y nueces

Plato principal a escoger

Lomo de lubina, tatin de verduras y salsa americana

o

Entrecot de vaca de Bazkaleku a la brasa

Pastre y turrones

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

Roscón de reyes

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 incl.

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