

*Navidad
2025*

Menú Celebración Navidad 1

Primera a escoger

Ensalada tricolor con habitas confitadas, jamón de pato, tomate Raf, granillo de almendra y vinagreta de peras

o

Panciotti de espárragos con estofado de gamba, leche de coco y un toque de pesto rosso

Segunda a escoger

Lingote de ternera asado a baja temperatura con chalotas, reducción de Módena y milhojas crujientes de patata

o

Suprema de corvina con guiso de chipirones, guisantes y emulsión de tinta

Pastre y turrones

Terciopelo de chocolate – mousse de cacao con interior crujiente, sobre sablé de cacao y cobertura aterciopelada

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos o cervezas

Vino blanco Ànec Mut (D.O. Penedés)

Vino tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Cafés & infusiones

53€

IVA Incluido | Menú cerrado, mismo primero y segundo para todo el grupo

Menú Celebración Navidad 2

Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de setas
Jamón ibérico con pan de cristal

Primero a escoger

Ensalada de tataki de atún macerado con maracuyá, tomates cherry amarillos, cebolla morada encurtida y vinagreta de olivas de Kalamata

o

Canelón de pollo de corral asado a baja temperatura con ciruelas y bechamel trufada

Segundo a escoger

Escalopines de solomillo de buey con champiñones botón escabechados, espárragos trigueros y salsa de sidra

o

Lomo de bacalao con colitas de cigala, caldo de cangrejos, chips de boniato y cremoso de chirivía

Pastre y turrones

Terciopelo de chocolate – mousse de cacao con interior crujiente, sobre sablé de cacao y cobertura aterciopelada

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos o cervezas

Vino blanco Ànec Mut (D.O. Penedés)

Vino tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Cafés & infusiones

69€

IVA Incluido | Menú cerrado, mismo primero y segundo para todo el grupo

Menú Pica Pica

Primeros a compartir (tapas)

Piruleta espiral de salmón marinado, queso y tortilla de maíz,

Vasito de crema de castañas con bits de bacon,

Cucharita de parmentier de patata con pulpo y pimentón,

Mini croquetas de chorizo, camembert y miel,

Gyoza de langostinos,

Mini sando de pollo al curry de piña

Segundo a escoger

Lingote de ternera asado a baja temperatura con chalotas, reducción de Módena y milhojas crujientes de patata

o

Suprema de corvina con guiso de chipirones, guisantes y emulsión de tinta

Postre y turrones

Terciopelo de chocolate – mousse de cacao con interior crujiente, sobre sablé de cacao y cobertura aterciopelada

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos o cervezas

Vino blanco Ànec Mut (D.O. Penedés)

Vino tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Cafés & infusiones

60€

IVA Incluido | Menú cerrado, elegir mismo segundo para todo el grupo | Disponible para máximo 90 personas

Cocktail Navideño

Los fríos

Jamón ibérico con pan de cristal

Tartar de salmón con alcaparrones y un toque de mango

Brocheta de sardina ahumada, aceituna gordal y salsa aperitivo

Chupito de crema de cigalas con crujiente de cebolla

Barquita de guacamole con chips de maíz y caviaroli de arbequina

Tostaditas de foie con reducción de oporto

Trío de quesos con picos

Los calientes

Piruletas de jamón ibérico y queso camembert

Cazuelita de mini albóndigas con sepia

Croquetas de setas

Brocheta de solomillo de cerdo con mermelada de bacon

Fideuá de calamaritos y gambas con allioli de ajo negro

Micuit de pez mantequilla con lima y coulis de albahaca

Pastre y turrónes

Mini repostería

Turrónes y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Ànec Mut (D.O. Penedés) | Vino tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)

Cava Codorniu Brut Nature

Cafés & infusiones

66€

IVA Incluido | 2 horas de duración | Disponible para mínimo 20 personas

Con Suplemento

Discoteca

Disc-Jockey desde **750€:**

(2 horas de baile)

Hora extra D.J. **150€**

Suplemento de licores en el menú

6€ por persona

Barra libre de licores

Refrescos

Cervezas

Vino

Aguas minerales

Zumos de frutas

Licores y destilados

Precio por persona: 22€ por 1½ hora de duración | 27€ por 2 horas de duración

Barra de bebidas de pago según consumo *

(*Se requiere contratar el servicio de puesta de barra:

Hasta 50 personas: 1 camarero / **120€ por 2 horas**

Hasta 100 personas: 2 camareros / **240€ por 2 horas)**

Combinado 12€

Refrescos o Cervezas 4,50€

Iva incluido

Las barras incluyen: ginebra Beefeater, whisky J&B o Ballantine's, vodka Stolichnaya, ron Havana 3 o Barceló Añejo. Consulte suplemento de marcas premium

Catalonia Diagonal Centro
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.415.90.90
Cataloniahotels.com