

*Navidad
2025*

Menú Nochebuena

24 de diciembre

Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de setas
Vasito de mousse de salmón con crujiente de sésamo
Brocheta de gamba con salsa de aguacate y cilantro
Jamón ibérico con pan de cristal

Primera

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

Segundo (a elegir con antelación)

Secreto ibérico marinado con gratén de patata
O
Suprema de corvina con guiso de chipirones, guisantes y emulsión de tinta

Postre y Turrónes

Bizcocho de cacao con compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrónes y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Charla (D.O. Rueda)
Vino tinto Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones
Copa de licor

70€

IVA Incluido | Menú cerrado. Elegir mismo segundo para todo el grupo | Menú infantil disponible

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitiva

Croquetas artesanas de setas
Vasito de mousse de salmón con crujiente de sésamo
Brocheta de gamba con salsa de aguacate y cilantro
Jamón ibérico con pan de cristal

Primera

Escudella de nadal con galets y Carn d'olla

Segunda

Pollo de payés con pasas, piñones, ciruelas y orejones

Postre y turrones

Bizcocho de cacao con compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Charla (D.O. Rueda)
Vino tinto Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones
Copa de licor

69€

IVA Incluido | Menú infantil disponible

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Croquetas artesanas de setas
Vasito de mousse de salmón con crujiente de sésamo
Brocheta de gamba con salsa de aguacate y cilantro
Jamón ibérico con pan de cristal

Primera

Canelones caseros con foie-gras de pato gratinados

Segunda

Paletilla de cordero con patatas panaderas confitadas al romero

Pastre y turrones

Bizcocho de cacao con compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Charla (D.O. Rueda)
Vino tinto Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones
Copa de licor

69€

IVA Incluido | Menú infantil disponible

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitiva

Croquetas artesanas de setas
Vasito de mousse de salmón con crujiente de sésamo
Brocheta de gamba con salsa de aguacate y cilantro
Jamón ibérico con pan de cristal

Primera

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

Segunda (a elegir con antelación)

Suprema de rodaballo a la meuniere de cítricos
o
Paletilla de cabrito asada a baja temperatura, con cebollas tiernas y patatas panaderas al romero

Pastre y turrones

Bizcocho de cacao con compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco La Charla (D.O. Rueda) | Vino tinto Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Café e infusiones
Copa de licor

105€

IVA Incluido | Menú cerrado. Elegir mismo segundo para todo el grupo | Menú infantil disponible

Menú Año nuevo

1 de enero

Aperitivo

Croquetas artesanas de setas

Vasito de mousse de salmón con crujiente de sésamo

Tartar de salmón con alcaparrones y un toque de mango

Jamón ibérico con pan de cristal

Primera

Ensalada de langostinos tunecinos con vinagreta de huevas de mújol

y yema de tomate Monterosa

Segundo (a elegir con antelación)

Secreto ibérico marinado con gratén de patata

O

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

Pastre y turrónes

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

Turrónes y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco La Charla (D.O. Rueda)

Vino tinto Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva

Café e infusiones

Copa de licor

76€

Menú Día de Reyes

6 de enero

Primeros para compartir (tapas)

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate,
Brocheta de queso con membrillo,
Croqueta de brandada de bacalao,
Calamarcitos fritos con un toque de limón,
Revoltillo de champiñones y cebollino

Segundo (a elegir con antelación)

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

Roscón de reyes

Turrones y barquillos

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco La Charla (D.O. Rueda)

Vino tinto Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva

Café e infusiones

Copa de licor

55€

IVA Incluido | Menú cerrado, mismo segundo para todo el grupo | Menú infantil disponible

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