CATALONIA

Menú Navidad

Catalonia
Atenas

2026

MENÚ PRE-NAVIDAD

APERITIVO

Montaditos de jamón
Tostas de foie mi-cuit con compota de manzana y ron

ENTRANTES A ESCOGER

Tartar de salmón y aguacate con piñones
Bisque de cigalas al Armagnac
Canelones de rustido con bechamel trufada
Lasaña de verduras

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez
Suprema de rodaballo al horno
Secreto ibérico marinado con gratén de patata
Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie
Salmón con verduritas y salsa teriyaki

POSTRES Y TURRONES

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

BODEGA

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorníu cuvée brut
Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

CATALONIA

Menú Nadal

Catalonia
Atenas

2026

MENÚ PRE-NADAL

APERITIU

Barqueta de pernil
Tosta de foie mi-cuit amb compota de poma i rom

ENTRANT A ESCULLIR

Tàrtar de salmó i alvocat amb pinyons
Bisque d'escamarlans a l'Armangac
Canelons de rostit amb beixamel trufada
Lasanya de verdures

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Galtes de porc ibèric a baixa temperatura i salsa Pedro Ximénez
Suprema de rèmol al forn
Secret ibèric marinat amb gratí de patata
Mandonguilles de vedella dry aged guisades amb carxofes i foie
Salmó amb verduretes i salsa teriyaki

POSTRES I TORRONS

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Torrons i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorníu cuvée brut
Cafès i infusions

65€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

CATALONIA

Christmas Menu

Catalonia
Atenas

2026

MENU PRE-CHRISTMAS

APERITIF

Iberian ham tapa
Toast of foie mi-cuit with apple compote and rum

STARTER TO CHOOSE

Salmon and avocado tartar with pine nuts
Crayfish creamy soup with Armangac liqueur
Roasted cannelloni with truffled béchamel sauce
Vegetable lasagna

MAIN COURSE TO CHOOSE

Iberian pork cheeks cooked at low temperature with Pedro Ximénez sauce
Roasted turbot supreme
Marinated Iberian Pork Secreto with potato gratin
Stewed meatballs with artichoke and foie
Salmon with vegetables and Teriyaki sauce

DESSERTS AND NOUGATS

Sponge cake with cocoa, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Nougats and pipe-shaped wafers

CELLAR

La Locomotora verdejo D.O. Rueda White wine
Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja Red Wine
Codorníu cuvée brut Cava
Coffee and infusions

65€

VAT included. Minimum of 10 people

Catalonia Atenas
atenas@cataloniahotels.com
Tel. +34 93 232 20 11
cataloniahotels.com