CATALONIA

Menú Navidad

Catalonia
Barcelona 505

2026

WELCOME DRINK

Copa de Cava
4€

WELCOME DRINK PREMIUM

Tosta de maíz con tartar de atún, cebolla roja encurtida, emulsión de mango y cítricos
Croquetitas de jamón ibérico
12€

PARA AÑADIR

Chips vegetales 2€ / por persona (vegano)
Aceitunas Gordales con salsa Espinaler 4€ / por persona (vegano)
Brocheta de queso manchego, tomate semidry y aceite de tomillo 3€ / por persona
Piruletas de parmesano con frutos secos y semillas 3€ / por persona
Jamón D.O. Guijuelo con pan de cristal de folgueroles 15€ / por persona
Calamares de costa a la andaluza 6€/persona
Croquetita de jamón 3,50€ / por persona
Brocheta de langostino rebozado en panko con salsa tártara 6€ / por persona
Finger de lubina rebozada con mayonesa de kimchi 5 € / por persona
Tostada de queso crema al eneldo con salmón ahumado y encurtidos5 € / por persona

MENÚ MUNTANER

APERITIVO

Tartaleta de foie con manzana caramelizada, gel de remolacha y frutos rojos

ENTRANTES A ESCOGER

Ensalada de tomates con burrata, crujiente de focaccia, aceituna negra y vinagreta de albahaca
Crema fina de boletus, huevo a baja temperatura y crujiente de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Secreto de cerdo Duroc, parmentier de boniato asado, cebollitas agridulces y reducción de oporto
Filete de salmón con puré de coliflor y verduritas al wok

POSTRES Y TURRONES

Postre navideño
Turrones y barquillos

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Pomal 500 crianza Tempranillo y Garnacha D.O.Ca. Rioja
Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafés e infusiones

39,90€

MENÚ TIBIDABO

APERITIVO

Bombon de foie con confitura de frutos rojos

ENTRANTES A ESCOGER

Ensalada de salmón marinado, tartar de mango y aguacate, canónigos y vinagreta de cítricos
Carpaccio de tomates, cereza confitada, gel de burrata ahumada y vinagreta de pistacho

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Lingote de ternera con parmentier de patata, setas confitadas y reducción de oporto
Suprema de corvina, cremoso de celery, verduritas baby y salsa suquet

POSTRES Y TURRONES

Postre navideño
Turrones y barquillos

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Pomal 500 crianza Tempranillo y Garnacha D.O.Ca. Rioja
Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafés e infusiones

49,90€

MENÚ PICA PICA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón de recebo
Coca de cristal con tomate
Tosta de maíz con tartar de atún, cebolla roja encurtida, emulsión de mango y cítricos
Brocheta de langostino rebozado con salsa tártara
Fideuá de boletus y pato confitado

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Lingote de ternera con parmentier de patata, setas confitadas y reducción de oporto
Suprema de corvina, cremoso de celery, verduritas baby y salsa suquet

POSTRES Y TURRONES

Postre navideño
Turrones y barquillos

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Pomal 500 crianza Tempranillo y Garnacha D.O.Ca. Rioja
Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafés e infusiones

60€

Catalonia Barcelona 505
932 12 80 12
barcelona505@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com

CATALONIA

Menú Nadal

Catalonia
Barcelona 505

2026

WELCOME DRINK

Copa de Cava
4€

WELCOME DRINK PREMIUM

Torrada de blat amb tàrtar de tonyina, ceba vermella envinagrada, emulsió de mango i cítrics
Croqueta de pernil ibéric
12€

PER AFEGIR

Xips vegetals 2€ / per persona (vegà)
Olives Gordal amb salsa Espinaler 4€ / per persona (vegà)
Broqueta de formatge manxec, tomàquet semisec i oli de farigola 3€ / per persona
Piruletes de parmesà amb fruits secs i llavors 3€ / per persona
Pernil D.O. Guijuelo amb pa de vidre de Folgueroles 15€ / per persona
Calamars de costa a l'andalusa 6€ / per persona
Croqueta de pernil 3,50€ / per persona
Broqueta de llagostí arrebossat amb panko i salsa tártara 3€ / per persona
Finger de llobarro arrebossat amb maionesa de kimchi 5€ / per persona
Torrada de formatge cremós amb anet, salmó fumat i envinagrats 5€ / per persona

MENÚ MUNTANER

APERITIU

Tartaleta de foie amb poma caramel·litzada, gel de remolatxa i fruits vermells

ENTRANTS A ESCULLIR

Amanida de tomàquets amb burrata, cruixent de focaccia, oliva negra i vinagreta d'alfàbrega
Crema fina de ceps, ou a baixa temperatura i cruixent de pernil ibèric

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Secret de porc Duroc, parmentier de moniato rostit, cebetes agredolces i reducció de porto
Filet de salmó amb puré de coliflor i verduretes al wok

POSTRES I TORRONS

Postre nadalenc
Torrons i neules

CELLER

Aigua mineral
Vi negre Pomal 500 criança Tempranillo i Garnatxa D.O.Ca. Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafès i infusions

39,90€

MENÚ TIBIDABO

APERITIU

Bombó de foie amb confitura de fruits vermells

ENTRANTS A ESCULLIR

Amanida de salmó marinat, tàrtar de mango i alvocat, canonges i vinagreta de cítrics
Carpaccio de tomàquets, cirera confitada, gel de burrata fumada i vinagreta de festuc

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Lingot de vedella amb parmentier de patata, bolets confitats i reducció de porto
Suprema de corball amb cremós de celery, verduretes baby i salsa suquet

POSTRES I TORRONS

Postre nadalenc
Torrons i neules

CELLER

Aigua mineral
Vi negre Pomal 500 criança Tempranillo i Garnatxa D.O.Ca. Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafès i infusions

49,90€

MENÚ PICA PICA

ENTRANTS PER COMPARTIR

Pernil de recebo
Coca de vidre amb tomàquet
Torrada de blat amb tàrtar de tonyina, ceba vermella envinagrada, emulsió de mango i cítrics
Broqueta de llagostí arrebossat amb salsa tàrtara
Fideuada de ceps i ànec confitat

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Lingot de vedella amb parmentier de patata, bolets confitats i reducció de porto
Suprema de corball amb cremós de celery, verduretes baby i salsa suquet

POSTRES I TORRONS

Postre nadalenc
Torrons i neules

CELLER

Aigua mineral
Vi negre Pomal 500 criança Tempranillo i Garnatxa D.O.Ca. Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafès i infusions

60,00€

Catalonia Barcelona 505
932 12 80 12
barcelona505@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com

CATALONIA

Christmas Menu

Catalonia
Barcelona 505

2026

WELCOME DRINK

Glass of Cava
4€

WELCOME DRINK PREMIUM

Corn tostada with tuna tartare, pickled red onion, mango and citrus emulsion
Iberian ham croquettes
12€

TO ADD

Vegetable chips 2€ / per person (vegan)
Gordal olives with Espinaler sauce 4€ / per person (vegan)
Manchego cheese skewer with semi-dried tomato and thyme oil 3€ / per person
Parmesan lollipops with nuts and seeds 3€ / per person
Guijuelo D.O. cured ham with Folgueroles crystal bread 15€ / per person
Andalusian-style coastal squid 6€ / per person
Ham croquette 3,50€ / per person
Panko-breaded prawn skewer with tartar sauce 6€ / per person
Breaded sea bass finger with kimchi mayonnaise 5€ / per person
Dill cream cheese toast with smoked salmon and pickles 5€ / per person

MENU MUNTANER

APERITIF

Foie gras tartlet with caramelized apple, beetroot gel and red berries

STARTER TO CHOOSE

Tomato salad with burrata, crispy focaccia, black olives and basil vinaigrette
Cream of porcini mushrooms, low-temperature egg and crispy Iberian ham

MAIN COURSE TO CHOOSE

Duroc pork secreto with roasted sweet potato parmentier, sweet and sour baby onions and Oporto wine reduction
Salmon fillet with cauliflower purée and wok vegetables

DESSERTS AND NOUGATS

Christmas dessert
Nougats and pipe-shaped wafers

CELLAR

Mineral water
Red wine Pomal 500 Crianza, Tempranillo and Garnacha, D.O.Ca. Rioja
White wine La Locomotora Verdejo, D.O. Rueda
Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva cava
Coffee and herbal infusions

39,90€

MENU TIBIDABO

APERITIF

Foie gras bonbon with red berry preserve

STARTER TO CHOOSE

Marinated salmon salad with mango and avocado tartare, lamb's lettuce and citrus vinaigrette
Tomato carpaccio with candied cherry tomatoes, smoked burrata gel and pistachio vinaigrette

MAIN COURSE TO CHOOSE

Beef loin baton with potato parmentier, confit mushrooms and Oporto wine reduction
Meagre supreme with creamy celeriac purée, baby vegetables and suquet sauce

DESSERTS AND NOUGATS

Christmas dessert
Nougats and pipe-shaped wafers

CELLAR

Mineral water
Red wine Pomal 500 Crianza, Tempranillo and Garnacha, D.O.Ca. Rioja
White wine La Locomotora Verdejo, D.O. Rueda
Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva cava
Coffee and herbal infusions

49,90€

MENU PICA PICA

STARTERS TO SHARE

Recebo ham
Crystal coca bread with tomato
Corn tostada with tuna tartare, pickled red onion, mango and citrus emulsion
Breaded prawn skewer with tartar sauce
Fideuà with porcini mushrooms and confit duck

MAIN COURSE TO CHOOSE

Beef loin baton with potato parmentier, confit mushrooms and Oporto wine reduction
Meagre supreme with creamy celeriac purée, baby vegetables and suquet sauce

DESSERTS AND NOUGATS

Christmas dessert
Nougats and pipe-shaped wafers

CELLAR

Mineral water
Red wine Pomal 500 Crianza, Tempranillo and Garnacha, D.O.Ca. Rioja
White wine La Locomotora Verdejo, D.O. Rueda
Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva cava
Coffee and herbal infusions

60,00€

Catalonia Barcelona 505
932 12 80 12
barcelona505@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com