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 encurtidos 5 € / por persona

MENÚ NOCHEBUENA

24 de diciembre

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón de recebo
Coca cristal con tomate
Tataki de salmón, ajoblanco de manzana y encurtidos
Langostinos cocidos con salsa tártara
Croquetas de cocido

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Lingote de ternera con parmentier de patata, setas confitadas y demi-glace al Oporto
Medallones de rape con almeja gallega y bisque de gamba roja

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

65€

MENÚ NAVIDAD

25 de diciembre

APERITIVO

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

ENTRANTE

Escudella tradicional con su "carn d'olla"

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Capón guisado a la catalana con frutos secos y salsa de moscatel
Medallones de rape con almeja gallega y bisque de gamba roja

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

65€

MENÚ SAN ESTEBAN

26 de diciembre

APERITIVO

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

ENTRANTES A ESCOGER

Ensalada de langostinos, tartar de mango y aguacate, canónigos y vinagreta de cítricos
Vieiras a la plancha con panceta curada, piñones y puré de coliflor

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Canelón de pollo de corral con foie, bechamel trufada y cristales de parmesano
Medallones de rape con almeja gallega y bisque de gamba roja

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

65€

MENÚ AÑO NUEVO

1 de enero

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón de recebo
Coca cristal con tomate
Olivas Gordales con salsa Espinaler
Langostinos cocidos con salsa tártara
Croquetas de cocido

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

55€

MENÚ REYES

6 de enero

APERITIVO

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

ENTRANTES A ESCOGER

Crema fina de boletus, huevo a baja temperatura y crujiente de jamón ibérico
Ensalada de langostinos, tartar de mango y aguacate, canónigos y vinagreta de cítricos

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Secreto de cerdo Duroc, parmentier de boniato asado, cebollitas agridulces y reducción de oporto
Suprema de corvina, cremoso de celery, verduritas baby y 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

55€

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 NIT DE NADAL

24 de desembre

ENTRANTS PER COMPARTIR

Pernil de recebo
Coca de vidre amb tomàquet
Tataki de salmó, ajoblanco de poma i adobats
Llagostins cuits amb salsa tàrtara
Croquetes d'escudella

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Lingot de vedella amb parmentier de patata, bolets confitats i demi-glace al Oporto
Medallons de rap amb cloïssa gallega i bisque de gamba vermella

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

65€

MENÚ DE NADAL

25 de desembre

APERITIU

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

ENTRANT

Escudella tradicional amb la seva carn d'olla

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Capó guisat a la catalana amb fruits secs i salsa de moscatell
Medallons de rap amb cloïssa gallega i bisque de gamba vermella

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

65€

MENÚ SANT ESTEVE

26 de desembre

APERITIU

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

ENTRANTS A TRIAR

Amanida de llagostins amb tàrtar de mango i alvocat, canonges i vinagreta de cítrics
Vieires a la planxa amb cansalada curada, pinyons i puré de coliflor

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Caneló de pollastre de corral amb foie, beixamel trufada i encenalls de parmesà
Medallons de rap amb cloïssa gallega i bisque de gamba vermella

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

65€

MENÚ ANY NOU

1 de gener

ENTRANTS PER COMPARTIR

Pernil de recebo
Coca de vidre amb tomàquet
Olives Gordal amb salsa Espinaler
Llagostins cuits amb salsa tàrtara
Croquetes d'escudella

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Lingot de vedella amb parmentier de patata, bolets confitats i reducció de Oporto
Suprema de corbina amb cremós de *celery*, verduretes baby i salsa de 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

55€

MENÚ DE REIS

6 de gener

APERITIU

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

ENTRANTS A TRIAR

Crema fina de ceps amb ou a baixa temperatura i cruixent de pernil ibèric
Amanida de llagostins amb tàrtar de mango i alvocat, canonges i vinagreta de cítrics

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Secret de porc Duroc amb parmentier de moniato rostit, cebetes agredolces i reducció de Oporto
Suprema de corbina amb cremós de *celery*, verduretes baby i salsa de 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

55€

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

CHRISTMAS EVE MENU

December 24th

STARTERS TO SHARE

Recebo ham
Crystal bread with tomato
Salmon tataki, apple ajoblanco and pickles
Boiled king prawns with tartar sauce
Traditional stew croquettes

MAIN COURSE TO CHOOSE

Lingote of veal with potato parmentier, confit mushrooms and Oporto wine demi-glace
Monkfish medallions with galician clam and red prawn bisque

DESSERT 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

65€

CHRISTMAS MENU

December 25th

APERITIF

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

STARTER

Traditional Escudella Catalan soup with its "carn d'olla"

MAIN COURSE TO CHOOSE

Capon stewed Catalan-style with dried fruits and Muscat wine sauce
Monkfish medallions with galician clam and red prawn bisque

DESSERT 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

65€

SANT ESTEVE MENU

December 26th

APERITIF

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

STARTERS TO CHOOSE

Prawn salad with mango and avocado tartare, lamb's lettuce and citrus vinaigrette
Seared scallops with cured pork belly, pine nuts and cauliflower purée

MAIN COURSE TO CHOOSE

Free-range chicken cannelloni with foie gras, truffled béchamel and Parmesan crisps
Monkfish medallions with galician clam and red prawn bisque

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

65€

NEW YEAR MENU

January 1st

STARTER TO SHARE

Recebo ham
Coca crystal bread with tomato
Gordal olives with Espinaler sauce
Boiled king prawns with tartar sauce
Traditional stew croquettes

MAIN COURSE TO CHOOSE

Lingot of veal with potato parmentier, confit mushrooms and Oporto wine reduction
Stone bass supreme with creamy celeriac, 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

55€

THREE KINGS MENU

January 6th

APERITIF

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

STARTERS TO CHOOSE

Cream of porcini mushrooms with low-temperature egg and crispy Iberian ham
Prawn salad with mango and avocado tartare, lamb's lettuce and citrus vinaigrette

MAIN COURSE TO CHOOSE

Duroc pork secreto with roasted sweet potato parmentier, sweet and sour baby onions and Oporto wine reduction
Stone bass supreme with creamy celeriac, 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

55 €

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