CATALONIA

Menú Navidad

Catalonia
Barcelona Beach

2026

MENÚ NOCHEBUENA

24 de diciembre

PICA PICA

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de rodaballo al horno
Secreto ibérico marinado con gratén de patata

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

MENÚ ALMUERZO NAVIDAD

25 de diciembre

APERITIVO

Copa de cava Brut de bienvenida
Cucharitas de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

ENTRANTES A ESCOGER

Sopa de galets con pilota
Foie mi-cuit con compota de manzana y ron

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de rodaballo al horno
Confit de pato con salsa de Oporto
Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y salsa Pedro Ximénez

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

75€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

MENÚ ALMUERZO SAN ESTEBAN

26 de diciembre

APERITIVO

Copa de cava Brut de bienvenida
Montadito de jamón ibérico
Tabla de quesos con mermeladas y frutos secos
Salmón ahumado y cítricos

ENTRANTES A ESCOGER

Canelones de rustido con bechamel trufada
Bisque de cigalas al Armagnac

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de rodaballo al horno
Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

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

75€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

MENÚ CENA FIN DE AÑO

31 de diciembre

APERITIVO

Copa de cava Brut de bienvenida
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Foie mi-cuit con salsa de manzana y ron
Cucharitas de tartar de salmón con aguacate y piñones

DEGUSTACIÓN

Bisque de cigalas aromatizadas al Armagnac
Salmón con salsa teriyaki y verduritas
Confit de pato con ciruelas
Sorbete de limón
Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrones y barquillos
Uvas de la suerte y bolsa de cotillón

BODEGA

Vino blanco La Locomotora verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones
1 copa de gin-tonic, combinado o whisky escocés (en mesa)

120€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

MENÚ ALMUERZO AÑO NUEVO

1 de enero

APERITIVO

Copa de cava Brut de bienvenida
Montadito de jamón ibérico
Cucharita de foie mi-cuit con manzana y ron
Tabla de quesos: Manchego, Brie, Mahón y tetilla con sus mermeladas
Copa de cava brut

ENTRANTES A ESCOGER

Tartar de salmón, aguacate y piñones
Bisque de cigalas al Armagnac

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de rodaballo al horno
Albóndigas de ternera dry aged guisadas con alcachofa y foie

POSTRES Y TURRONES

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

BODEGA

Vino blanco Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre (a revisar)
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorníu cuvée brut
Cafés e infusiones

75€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

CATALONIA

Menú Nadal

Catalonia
Barcelona Beach

2026

MENÚ NIT DE NADAL

24 de desembre

PICA PICA

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Suprema de rèmol al forn
Secret ibèric marinat amb gratí de patata

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

MENÚ DE NADAL

25 de desembre

APERITIU

Copa de cava Brut de benvinguda
Culleretes de salmó, alvocat i pinyons
Pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs

ENTRANTE A TRIAR

Sopa de galets amb pilota
Foie mi-cuit amb compota de poma i rom

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Suprema de rèmol al forn
Confit d'ànec amb salsa de Porto
Galtes de porc ibèric a baixa temperatura i salsa Pedro Ximénez

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

75€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

MENÚ SANT ESTEVE

26 de desembre

APERITIU

Copa de cava Brut de benvinguda
Barqueta de pernil ibèric
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs
Salmó fumat i cítrics

ENTRATNS A TRIAR

Canelons de rostit amb beixamel trufada
Bisque d'escamarlans al Armagnac

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Suprema de rèmol al forn
Mandonguilles de vedella dry aged guisades amb carxofes i foie

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

75€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

MENÚ CAP D'ANY

31 de desembre

APERITIU

Copa de cava Brut de benvinguda
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Foie mi-cuit amb salsa de poma i rom
Culleretes de tàrtar de salmó amb alvocat i pinyons

DEGUSTACIÓ

Bisque d'escamarlans a l'Armagnac
Salmó amb salsa teriyaki i verduretes
Confit d'ànec amb prunes
Sorbet de llimona
Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata
Torrons i neules
Raïm de la sort i bossa de cotilló

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
1 copa de gin-tonic, combinat o whisky escocès (a taula)

120€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

MENÚ ANY NOU

1 de gener

APERITIU

Copa de cava Brut de benvinguda
Barqueta de pernil ibèric
Cullereta de foie mi-cuit amb poma i rom
Assortiment de formatges manxec, brie, maó i tetilla amb les seves melmelades
Copa de cava brut

ENTRANTS A TRIAR

Tàrtar de salmó, alvocat i pinyons
Bisque d'escamarlans a l'Armangac

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Suprema de rèmol al forn
Mandonguilles de vedella dry aged guisades amb carxofes i foie

POSTRES I TORRONS

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

CELLER

Vi blanc Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre (a revisar)
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorníu cuvée brut
Cafès i infusions

75€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

CATALONIA

Christmas Menu

Catalonia
Barcelona Beach

2026

CHRISTMAS EVE MENU

December 24th

PICA PICA

A glass of Brut cava
Salmon, avocado and pine nut spoons
Iberian ham in Coca bread with tomato
Assortment of cheeses with jams and nuts

MAIN COURSE TO CHOOSE

Roasted turbot supreme
Marinated Iberian Pork Secreto with potato gratin

DESSERT 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

CHRISTMAS MENU

December 25th

APERITIF

A glass of Brut cava
Salmon, avocado and pine nut spoons
Iberian ham in Coca bread with tomato
Assortment of cheeses with jams and nuts

STARTERS TO CHOOSE

The traditional soup with Galets pasta and Pilota meatball
Foie mi-cuit with apple compote and rum

MAIN COURSE TO CHOOSE

Roasted turbot supreme
Duck confit with Port sauce
Iberian pork cheeks cooked at low temperature with Pedro Ximénez sauce

DESSERT 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

75€

VAT included. Minimum of 10 people

BOXING DAY MENU

December 26th

APERITIF

A glass of Brut cava
Iberian ham tapa
Assortment of cheeses with jams and nuts
Smoked salmon and citrus

STARTERS TO CHOOSE

Roasted cannellonis with truffled bechamel sauce
Crayfish creamy soup with Armangac liqueur

MAIN COURSE TO CHOOSE

Roasted turbot supreme
Stewed meatballs with artichoke and foie

DESSERTS AND NOUGATS

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

CELLAR

Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre White wine (a revisar)
Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja Red wine
Codorníu cuvée brut Cava
Coffee and infusions

75€

VAT included. Minimum of 10 people

NEW YEAR'S EVE MENU

December 31st

APERITIF

A glass of Brut cava
Iberian ham and Coca bread with tomato
Foie mi-cuit with apple sauce and rum
Spoonfuls of salmon and avocado tartar with pine nuts

TASTING

A glass of Brut cava
Iberian ham and Coca bread with tomato
Foie micuit with apple sauce and rum Spoonfuls of salmon and avocado tartar with pine nuts
Sponge cake with cocoa, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Nougats and pipe-shaped wafers
Traditional Lucky grapes and party bag

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
A glass of Gin and tonic, long drink or Scotch whisky at the table

120€

VAT included. Minimum of 10 people

NEW YEAR MENU

January 1st

APERITIF

A glass of Brut cava
Iberian ham tapa
Spoonful of foie mi-cuit with apple and rum
Cheese assortment: Manchego, Brie, Mahón and Tetilla with their jams

STARTER TI CHOOSE

Salmon and avocado tartar with pine nuts
Crayfish creamy soup with Armangac liqueur

MAIN COURSE TO CHOOSE

Roasted turbot supreme
Meatballs stewed with foie and artichokes

POSTRES Y TURRONES

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

CELLAR

Raimat Castello ECO D.O. Costers del Segre White wine (a revisar)
Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja Red wine
Codorníu cuvée brut Cava
Coffee and infusions

75€

VAT included. Minimum of 10 people

Catalonia Barcelona Beach
barcelonabeach.restaurante@cataloniahotels.com
Tel. +34 93 545 05 60
cataloniahotels.com