CATALONIA

Menú Navidad

Catalonia
Barcelona Beach

2026

MENÚ PRE-NAVIDAD
1

ENTRANTES A ESCOGER

Ensalada de hojas frescas, carpaccio de pulpo y aguacate
o
Gran tortellini de calabaza con salsa de queso ahumado y virutas de coco

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Filetes de lubina a la plancha sobre timbal de escalivada y aceite de jengibre
o
Secreto ibérico con salsa de mango y gratén de patata trufado

POSTRES Y TURRONES

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

BODEGA

Agua Mineral
Vino blanco Ànec Mut DO Penedès
Vino tinto Ànec Mut DO Penedès
Cava Codorníu Cuvée brut
Cafés e infusiones

49€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

MENÚ PRE-NAVIDAD
PICA PICA 1

PICA PICA

Crema de alcachofas y foie
Surtido de embutidos y quesos con pan con tomato
Cogollos de tudela con anchoas y piquillos
Croquetas de cocido
Crocanti de langostinos y salsa Yakisoba

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Filetes de lubina a la plancha sobre timbal de escalivada y aceite de jengibre
O
Secreto ibérico con salsa de mango y gratén de patata trufado

POSTRES Y TURRONES

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

BODEGA

Agua Mineral
Vino blanco Ànec Mut DO Penedès
Vino tinto Ànec Mut DO Penedès
Cava Codorníu Cuvée brut
Cafés e infusiones

59€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

MENÚ PRE-NAVIDAD
PICA PICA 2

PICA PICA

Jamón ibérico
Coca de cristal con AOVE y tomate
Ensaladilla de ventresca de atún
Colas de gamba en tempura de coco y lima
Fideuá de boletus y pato confitado

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de merluza en suquet con almejas y mejillones de roca
o
Lingote de ternera al vino tinto con setas de temporada, acompañado de milhojas de patata y parmesano

POSTRES Y TURRONES

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

BODEGA

Agua Mineral
Vino blanco Ànec Mut DO Penedès
Vino tinto Ànec Mut DO Penedès
Cava Codorníu Cuvée brut
Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

CATALONIA

Menú Nadal

Catalonia
Barcelona Beach

2026

MENÚ PRE-NADAL 1

ENTRANTS A TRIAR

Amanida de fulles fresques amb carpaccio de pop i alvocat
O
Gran tortellini de carbassa amb salsa de formatge fumat i encenalls de coco

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Filets de llobarro a la planxa sobre timbal d'escalivada amb oli de gingebre
O
Secret ibèric amb salsa de mango i gratí de patata trufada

LES POSTRES I TORRONS

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

CELLER

Aigua Mineral
Vino blanc Ànec Mut DO Penedès
Vino negre Ànec Mut DO Penedès
Cava Codorníu Cuvée brut
Cafès i infusions

49€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

MENÚ PRE-NADAL
PICA PICA 1

PICA PICA

Crema de carxofes amb foie
Assortiment d'embotits i formatges amb pa amb tomàquet
Capdells de Tudella amb anxoves i pebrots del piquillo
Croquetes de carn d’olla
Crocant de llagostins amb salsa Yakisoba

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Filets de llobarro a la planxa sobre timbal d'escalivada amb oli de gingebre
O
Secret ibèric amb salsa de mango i gratí de patata trufada

LES POSTRES I TORRONS

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

CELLER

Aigua Mineral
Vino blanc Ànec Mut DO Penedès
Vino negre Ànec Mut DO Penedès
Cava Codorníu Cuvée brut
Cafès i infusions

59€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

MENÚ PRE-NADAL
PICA PICA 2

PICA PICA

Pernil ibèric
Coca de vidre amb oli d'oliva verge extra i tomàquet
Amanida russa amb ventresca de tonyina
Cues de gamba en tempura de coco i llima
Fideuà de ceps i ànec confitat

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Suprema de lluç en suquet amb cloïsses i musclos de roca
O
ingot de vedella al vi negre amb bolets de temporada, acompanyat de milfulls de patata i parmesà

LES POSTRES I TORRONS

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

CELLER

Aigua Mineral
Vino blanc Ànec Mut DO Penedès
Vino negre Ànec Mut DO Penedès
Cava Codorníu Cuvée brut
Cafès i infusions

65€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones

CATALONIA

Christmas Menu

Catalonia
Barcelona Beach

2026

MENU PRE-CHRISTMAS 1

STARTER TO CHOOSE

Salad with fresh lettuce, octopus carpaccio, and avocado
Or
Large pumpkin tortellini pasta with smoked cheese sauce and coconut flakes

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled sea bass with Catalan escalivada salad and ginger oil
Or
Iberian pork with mango sauce and truffled potato gratin

DESSERTS AND NOUGATS

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

CELLAR

Mineral water
Ànec Mut DO Penedès White & Red wine
Codorníu Cuvée brut cava
Coffee and infusions

49€

VAT included. Minimum of 10 people

MENU PRE-CHRISTMAS TO SHARE 1

STARTER TO SHARE

Assortment of Iberian cured meats and cheese with tomato bread
Lettuce hearts from Tudela, anchovies and piquillo peppers
Meat croquettes
Crispy shrimp with Yakisova sauce
Artichoke and foie gras creamy soup

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled sea bass with Catalan escalivada salad and ginger oil
Or
Iberian pork with mango sauce and truffled potato gratin

DESSERTS AND NOUGATS

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

CELLAR

Mineral water
Ànec Mut DO Penedès White & Red wine
Codorníu Cuvée brut cava
Coffee and infusions

59€

VAT included. Minimum of 10 people

MENU PRE-CHRISTMAS TO SHARE 2

STARTER TO SHARE

Iberian Ham
Crystal Bread with Extra Virgin Olive Oil and Tomato
Russian Salad with Tuna Belly
Coconut and Lime Tempura Prawns
Fideuà with Porcini Mushrooms and Confit Duck

MAIN COURSE TO CHOOSE

Hake Supreme in Traditional Catalan Seafood Stew with Clams and Rock Mussels
Or
Red Wine Braised Veal Loin with Seasonal Mushrooms, Served with Potato and Parmesan Mille-Feuille

DESSERTS AND NOUGATS

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

CELLAR

Mineral Water
Ànec Mut DO Penedès White & Red wine
Codorníu Cuvée brut cava
Coffee and infusions

65€

VAT included. Minimum of 10 people

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