EBOCA RESTAURANTS

Menú Navidad

Catalonia Barcelona Plaza
Restaurante Filigrana

2026

MENÚ PRE-NAVIDAD

APERITIVO

Dos aperitivos a selección del chef

A COMPARTIR

Jamón de bellota 100% raza ibérica
Pan de cristal con tomate
Anchoa ahumada "00" con mantequilla cítrica templada
Ensalada KM0 de temporada con bonito confitado, hojas vivas y un punto de brasa
La croqueta de costilla de cerdo y manzana
Patatas "AIR" con pulpo a la gallega
La berenjena de miso y palomitas de amaranto

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz de gamba de Palamós, fondo intenso y brasa
Rape con almejas en suquet de nuestra picada catalana
Solomillo de vaca Supremo Ancestral

POSTRE Y TURRONES

Terrina de chocolate templado y galleta C.B.S
****
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Cafés e infusiones

65€

IVA incluido. De 2 a 40 personas.
Platos principales a escoger con antelación.

MENÚ NAVIDAD

25 de diciembre

APERITIVO

Oliva mimética
Jamón de bellota y pan con tomate
Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao
Croqueta de costilla de cerdo y manzana

ENTRANTE

Escudella con galets:
Caldo de escudella tradicional servido en sopera con galets XL
"Carn d'olla":
Nuestra pilota catalana, jarrete de ternera, butifarra negra... garbanzos, zanahoria, col y patata

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Pavo con ciruelas
Rodaballo salvaje en suquet de cigalas y picada catalana

POSTRE Y TURRONES

Nuestro tronco de San Silvestre
****
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Cafés e infusiones

80€

IVA incluido. A mesa completa.
Platos principales a escoger con antelación.

MENÚ SAN ESTEBAN

26 de diciembre

APERITIVO

Oliva mimética
Jamón de bellota y pan con tomate
Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao
Croqueta de costilla de cerdo y manzana

ENTRANTE

Canelones de "rostit" con bechamel de trufa
y reducción de Pedro Ximénez

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Paletilla de cabrito a baja temperatura y acabada en horno de carbón
Cazuela de rape a "l'all cremat" con almejas y patata panadera

POSTRE Y TURRONES

Nuestro tronco de San Silvestre
****
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Cafés e infusiones

80€

IVA incluido. A mesa completa.
Platos principales a escoger con antelación.

EBOCA RESTAURANTS

Menú Nadal

Catalonia Barcelona Plaza
Restaurant Filigrana

2026

MENÚ PRE-NADAL

APERITIU

Dos aperitius a selecció del xef

A COMPARTIR

Pernil de gla 100% raça ibèrica
Pa de vidre amb tomàquet
Anxova fumada "00" amb mantega cítrica temperada
Amanida KM0 de temporada amb bonítol confitat, fulles vives i un punt de brasa
La croqueta de costella de porc i poma
Patates "AIR" amb pop a la gallega
L'albergínia de miso i crispetes d'amarant

PLATO PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de gamba de Palamós, fons intens i brasa
Rap amb cloïsses en suquet de la nostra picada catalana
Filet de vaca Suprem Ancestral

POSTRES I TORRONS

Terrina de xocolata temperada i galeta C.B.S
****
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Cafès i infusions

65€

IVA inclòs. De 2 a 40 persones.
Plats principals a triar amb antelació.

MENÚ NADAL

25 de desembre

APERITIU

Oliva mimètica
Pernil de gla i pa amb tomàquet
Gilda de gamba fresca, cloïsses, piparres i morro de bacallà
Croqueta de costella de porc i poma

ENTRANT

Escudella amb galets:
Brou de escudella tradicional servit en sopera amb galets XL
Carn d'olla:
La nostra pilota catalana, jarret de vedella, botifarra negra... cigrons, pastanaga, col i patata

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Gall d'indi amb prunes
Turbot salvatge en suquet d'escamarlans i picada catalana

POSTRES I TORRONS

El nostre tronc de Sant Silvestre
****
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Cafès i infusions

80€

IVA inclòs. A taula completa.
Plats principals a triar amb antelació.

MENÚ SANT ESTEVE

26 de desembre

APERITIU

Oliva mimètica
Pernil de gla i pa amb tomàquet
Gilda de gamba fresca, cloïsses, piparres i morro de bacallà
Croqueta de costella de porc i poma

ENTRANT

Canelons de rostit amb beixamel de tòfona i reducció
de Pedro Ximénez

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Espatlla de cabrit a baixa temperatura i acabada en forn de carbó
Cassola de rap a l'all cremat amb cloïsses i patata fornera

POSTRES I TORRONS

El nostre tronc de Sant Silvestre
****
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi blanc La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Cafès i infusions

80€

IVA inclòs. A taula completa.
Plats principals a triar amb antelació.

EBOCA RESTAURANTS

Christmas Menu

Catalonia Barcelona Plaza
Filigrana restaurant

2026

PRE-CHRISTMAS MENU

APPETIZER

Two appetizers selected by the chef

TO SHARE

100% Iberian acorn-fed ham
Crystal bread with tomato
Smoked “00” anchovies with warm citrus butter
KM0 seasonal salad with confit tuna, fresh greens, and a touch of charcoal
Pork rib and apple croquette
“AIR” potatoes with Galician-style octopus
Miso eggplant with amaranth popcorn

MAIN COURSE TO CHOOSE

Palamós shrimp rice, with a rich, smoky broth
Monkfish with clams in a traditional Catalan suquet
Supreme Ancestral beef tenderloin

DESSERT AND NOUGAT

Warm chocolate terrine with C.B.S. cookies
****
Nougat and wafers

CELLAR

Mineral waters
White wine La Charla Verdejo D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Coffees and infusions

65€

VAT included. From 2 to 40 people.
Main courses to be chosen in advance.

CHRISTMAS MENU

December 25th

APPETIZER

Mimetic olive
Acorn-fed ham and bread with tomato
Fresh prawn, clam, piparra pepper and cod snout Gilda
Pork rib and apple croquette

STARTER

Escudella with galets:
Traditional escudella broth served in a soup tureen with XL galets
"Carn d'olla":
Our Catalan pilota, veal shank, black butifarra sausage... chickpeas, carrots, cabbage and potatoes

MAIN COURSE TO CHOOSE

Turkey with plums
Wild turbot in a crayfish "suquet" with Catalan-style "picada"

DESSERT AND NOUGAT

Our San Silvestre Yule log
****
Nougat and wafers

CELLAR

Mineral waters
White wine La Charla Verdejo D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Coffees and infusions

80€

VAT included. Full table.
Main courses to be chosen in advance.

BOXING DAY MENU

December 26th

APPETIZER

Mimetic olive
Acorn-fed ham and bread with tomato
Fresh prawn, clam, piparra pepper and cod snout Gilda
Pork rib and apple croquette

STARTER

'Rostit' cannelloni with truffle béchamel and Pedro Ximénez reduction

MAIN COURSE TO CHOOSE

Kid shoulder cooked at low temperature and finished in a charcoal oven
Monkfish casserole 'a l'all cremat' with clams and baked potatoes

DESSERT AND NOUGAT

Our San Silvestre log
****
Nougat and wafers

CELLAR

Mineral waters
White wine La Charla Verdejo D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava
Coffees and infusions

80€

VAT included. Full table.
Main courses to be chosen in advance.

Condiciones / Condicions / Conditions

Menú de pre-navidad disponible durante los meses de noviembre y diciembre.
Será necesario reservar y pagar por adelantado.

Menú de pre-nadal disponible durant els mesos de novembre i desembre.
Serà necessari reservar i pagar per avançat.

The pre-christmas menu will be available during November and December.
Advance reservation and payment will be required.

Catalonia Barcelona Plaza | Restaurante Filigrana
reservas@restaurantefiligrana.com
Tel. +34 93 426 76 57
cataloniahotels.com