CATALONIA

Catalonia
Barcelona Plaza

Menú Navidad

2026

MENÚ 1

PRIMEROS A ESCOGER

Ensalada de tomate confitado con stracciatella de trufa y pistachos

con brotes de albahaca

Crema de puerro, coco y parmesano con vieira y palomitas de amaranto

Bogavante con pilpil de cogollos a la brasa, perlas de aguacate y chutney de ají amarillo

SEGUNDOS

Tournedó de solomillo de ternera, reducción de oporto y parmentier de patata

Presa Ibérica glaseada a la miel y mostaza

Rodaballo al horno, patatas panaderas al vino blanco y pilpil marino

POSTRES

Cheesecake de chocolate blanco, almendras con semi sorbete de naranja y azahar

Sablé de pimienta rosa con cremoso de mango, merengue de lima y dados de fruta fresca

Finger de mousse de chocolate negro, bergamota y café

Turrones y barquillos

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua | refrescos | cerveza | cafés | infusiones

70 € IVA incluido

Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo | Servicio aproximado de 2h | Espacio privado incluido durante el servicio

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón de bellota y pan de cristal con tomate

Anchoa ahumada"00" con mantequilla cítrica templada

Brioche de cangrejo con mayonesa picante y pico de gallo

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pollo marinada en miso, jengibre y sésamo

Patata air de pulpo a Feira y pimentón

SEGUNDOS

Bacalao confitado, cremoso de coliflor y pétalos de cebolla morada

o

Lomo de vaca madurado 30 días a la pimienta verde con topinambur y salvia

POSTRES

Sablé de pimienta rosa con cremoso de mango, merengue de lima y dados de fruta fresca

o

Finger de mousse de chocolate negro, bergamota y café

Turrones y barquillos

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua | refrescos | cerveza | cafés | infusiones

70 € IVA incluido

A elegir un mismo menú para todos los comensales | A partir de 15 comensales y máximo 60 | Servicio aproximado de 1h 30 minutos | Espacio privado incluido durante el servicio

COCKTAIL

ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico
Oliva mimética con naranja
Steak tartar de vaca madurada y café parís
Brochetas de tomates de colores con caballa marinada
“Mongeta tendrá” con espuma de carbonara y piñones
Anchoa ahumada “00” con mantequilla cítrica
Ceviche de corvina y pulpo y aliño de sésamo y sriracha
Quesadilla de queso Oaxaca y pico de gallo
Tartar de salmón en aguacate y piñones
Nigiri de ventresca ahumada

PLATOS PRINCIPALES

Gran ravioli de mozzarella, tomate y albahaca
Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa
Calamarcitos a la andaluza
Bao de rabo de buey, cheddar y trufa
Croquetas de cocido
Selección de Gyozas
Brochetas de pulpo a Feira
Pan hojaldrado con queso brie y papada ibérica

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Trufas de chocolate y sake
Mini lemon mango pie
Mini tocinillos de cielo
Turrones y barquillos

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua | refrescos | Cerveza | cafés | infusiones

75 € IVA incluido

Servicio de pie | Servicio aproximado de 2h | Mínimo 40 personas | Disponibles estaciones extra para añadir al menú

Catalonia Barcelona Plaza
plaza.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93 426 26 00
cataloniahotels.com

CATALONIA

Catalonia
Barcelona Plaza

Menú Nadal

2026

MENÚ 1

PRIMERS

Amanida de tomàquet confitat amb stracciatella de tòfona i pistatxos, amb brots d'alfàbrega

Crema de porro, coco i parmesà amb vieira i crispetes d'amarant

Llamàntol amb pilpil de cabdells a la brasa, perles d'alvocat i chutney ají amarillo

SEGONS

Tornedó de filet de vedella, reducció de Porto i parmentier de patata

Presa ibèrica glacejada amb mel i mostassa

Rèmol al forn, patates a la panadera al vi blanc i pil-pil marí

POSTRES

Cheesecake de xocolata blanca i ametlles amb semi sorbet de taronja i tarongina

Sablé de pebre rosa amb cremós de mango, merenga de llima i daus de fruita fresca

Finger de mousse de xocolata negra, bergamota i cafè

Torrons i neules

CELLER

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua | refrescs | cervesa | cafès | infusions

70 € IVA inclòs

Menú tancat, un únic primer, segon i postre per a tot el grup | Servei aproximat de 2h | Espai privat inclòs durant el servei

MENÚ 2

ENTRANTS PER COMPARTIR

Pernil de glà i pa de vidre amb tomàquet
Anxova fumada “00” amb mantega cítrica temperada
Brioix de cranc amb maionesa picant i pico de gallo
Croquetes de pernil ibèric
Broqueta de pollastre marinada amb miso, gingebre i sèsam
Aire de patata amb pop a Feira i pebre vermell

SEGONS

Bacallà confitat, cremós de coliflor i pètals de ceba morada
o
Llom de vaca madurat 30 dies al pebre verd amb tupinambo i sàlvia

POSTRES

Sablé de pebre rosa amb cremós de mango, merenga de llima i daus de fruita fresca
o
Finger de mousse de xocolata negra, bergamota i cafè

Torrons i neules

CELLER

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua | refrescs | cervesa | cafès | infusions

70 € IVA inclòs

Cal triar un mateix menú per a tots els comensals | A partir de 15 comensals i màxim 60 | Servei aproximat d’1 h 30 minuts | Espai privat inclòs durant el servei

CÒCTEL

ENTRANTS

Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Oliva mimètica amb taronja
Steak tartar de vaca madurada i café de París
Broquetes de tomàquets de colors amb verat marinat
Mongeta tendra amb escuma de carbonara i pinyons
Anxova fumada “00” amb mantega cítrica
Ceviche de corball i pop amb amaniment de sèsam i sriracha
Quesadilla de formatge Oaxaca i pico de gallo
Tàrtar de salmó en alvocat i pinyons
Niguiri de ventresca fumada

PLATS PRINCIPAL

Gran ravioli de mozzarella, tomàquet i alfàbrega
Tataki de tonyina vermella, guacamole i teriyaki amb ceballot japonès
Calamarsets a l’andalusa
Bao de cua de bou, cheddar i tòfona
Croquetes d’escudella
Selecció de gyozes
Broquetes de pop a feira
Pa fullat amb formatge brie i papada ibèrica

POSTRES

Broqueta de fruita de temporada
Trufes de xocolata i sake
Mini lemon mango pie
Mini tocinets de cel
Torrons i neules

CELLER

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua | refrescs | cervesa | cafès | infusions

75 € IVA inclòs

Servei dempeus | Servei aproximat de 2h | Mínim 40 persones | Estacions extra disponibles per afegir al menú

Catalonia Barcelona Plaza
plaza.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93 426 26 00
cataloniahotels.com

CATALONIA

Christmas Menu

Catalonia
Barcelona Plaza

2026

MENU 1

STARTER TO CHOOSE

Confit tomato salad with truffle stracciatella and pistachios, with basil shoots

Leek, coconut and Parmesan cream with scallop and amaranth popcorn

Lobster with grilled lettuce-heart pil-pil, avocado pearls and ají amarillo chutney

MAIN COURSE TO CHOOSE

Beef tenderloin tournedo, Porto wine reduction and potato parmentier

Iberian pork glazed with honey and mustard

Oven-baked turbot, boulangère potatoes in white wine and seafood pil-pil

DESSERTS

White chocolate cheesecake with almonds and orange-blossom semi-sorbet

Pink peppercorn sablé with mango cream, lime meringue and diced fresh fruit

Dark chocolate, bergamot and coffee mousse finger

Turrón and wafer rolls

CELLAR

Pansa Blanca white wine D.O. Alella
Finca Villacreces Pruno red wine D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Water | soft drinks | beer | coffee | teas and infusions

€70 VAT included

Set menu: a single starter, main course and dessert for the whole group | Approximate service time 2h | Private space included during the service

MENU 2

STARTER TO CHOOSE

Acorn-fed Iberian ham and pan de cristal with tomato
Smoked “00” anchovy with warm citrus butter
Crab brioche with spicy mayonnaise and pico de gallo
Iberian ham croquettes
Chicken skewer marinated in miso, ginger and sesame
Potato air with pulpo a feira and paprika

MAIN COURSE TO CHOOSE

Confit cod, cauliflower cream and red onion petals
or
30-day dry-aged beef loin with green peppercorn, Jerusalem artichoke and sage

DESSERTS

Pink peppercorn sablé with mango cream, lime meringue and diced fresh fruit
or
Dark chocolate, bergamot and coffee mousse finger

Turrón and wafer rolls

CELLAR

Pansa Blanca white wine D.O. Alella
Finca Villacreces Pruno red wine D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Water | soft drinks | beer | coffee | teas and infusions

€70 VAT included

One single menu to be chosen for all guests | From 15 up to a maximum of 60 guests | Approximate service time 1 h 30 minutes | Private space included during the service

COCKTAIL

STARTERS

Bread with tomato and Iberian ham
Mimetic olive with orange
Dry-aged beef steak tartare with café de Paris butter
Coloured tomato skewers with marinated mackerel
Green beans with carbonara foam and pine nuts
Smoked “00” anchovy with citrus butter
Meagre and octopus ceviche with sesame and sriracha dressing
Oaxaca cheese quesadilla with pico de gallo
Salmon tartare in avocado with pine nuts
Smoked tuna belly nigiri

MAIN DISHES

Large mozzarella, tomato and basil ravioli
Bluefin tuna tataki, guacamole and teriyaki with Japanese spring onion
Andalusian-style squid
Oxtail bao with cheddar and truffle
Cocido croquettes
Selection of gyozas
Pulpo a feira skewers
Puff pastry bread with brie cheese and Iberian jowl

DESSERTS

Seasonal fruit skewer
Chocolate and sake truffles
Mini lemon and mango pie
Mini tocinillos de cielo
Turrón and wafer rolls

CELLAR

Pansa Blanca white wine D.O. Alella
Finca Villacreces Pruno red wine D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Water | soft drinks | beer | coffee | teas and infusions

€75 VAT included

Standing service | Approximate service time 2 h | Minimum 40 people | Extra stations available to add to the menu

Catalonia Barcelona Plaza
plaza.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93 426 26 00
cataloniahotels.com