EBOCA RESTAURANTS

Menú Navidad

Catalonia Barcelona Plaza
Restaurante Simultáneo

2026

MENÚ PRE-NAVIDAD GRUPOS

A COMPARTIR

Jamón de bellota con pan de pueblo a la brasa con tomate
Roll cóctel de gambas en pan de brioche
Ensaladilla rusa con tartar de atún y huevas de salmón
Croquetas de costilla de cerdo asado y manzana
Pulpo y mango a la brasa con ajo negro y sésamo tostado

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Pescado salvaje del día a la brasa con verduritas
Solomillo de vaca vieja con foie poêlé encebollado al Jerez

POSTRE A ESCOGER Y TURRONES

Sableé 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

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

50€

IVA incluido. De 10 a 30 personas.
Servicio aproximado de 1h 30 minutos.
Menú cerrado con plato principal y un único postre para todo el grupo.

MENÚ PRE-NAVIDAD
CÓCTEL

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 tendra" con espuma de carbonara y piñones
Anchoa ahumada "00" con mantequilla cítrica
Ceviche de corvina y pulpo con aliño de sésamo y sriracha
Quesadilla de queso Oaxaca y pico de gallo
Tartar de salmón con aguacate y piñones

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

POSTRES Y TURRONES

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

70€

IVA incluido. Mínimo 40 personas.
Servicio de pie. Servicio aproximado de 1h 30 minutos.
Disponibles estaciones extra para añadir al menú.

MENÚ PRE-NAVIDAD
CÓCTEL & DIRIGIDO

APERITIVO DE PIE

Pan con tomate y jamón ibérico
Steak tartar, pan de brioche y mantequilla café París
Pan de mantequilla con papada ibérica
Brochetas de pulpo a feira
Croquetas de cocido
Selección de gyozas

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

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 pil-pil marino

POSTRE A ESCOGER Y TURRONES

Cheesecake de chocolate blanco y almendras con semi-sorbete de naranja y azahar
Sablée 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

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

60€

IVA incluido. De 15 a 80 personas.
Aperitivo de pie y principal sentados. Servicio aproximado de 2h.
Un único plato principal y postre para todo el grupo.

MENÚ PRE-NAVIDAD DIRIGIDO I

PRIMERO A ESCOGER

Ensalada de tomates KM0 con ventresca
Canelón de pato con bechamel de calabaza
Ensalada de patatas y gambas con emulsión de maracuyá y huevas de trucha

SEGUNDO A ESCOGER

Entrecot de vaca vieja con gratén de patata y salsa de mostaza antigua
Muslo de pollo a la catalana con puré de patatas trufado
Salmón teriyaki con verduritas de temporada

POSTRE A ESCOGER Y TURRONES

Nuestro tiramisú
Flan de dulce de leche
Mousse de chocolate
****
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

55€

IVA incluido. Mínimo 2 personas y a mesa completa.
Servicio aproximado de 1h 30 minutos.
Menú cerrado con un único primero, segundo y postre para todo el grupo.

MENÚ PRE-NAVIDAD DIRIGIDO II

PRIMERO 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 pil-pil de cogollos a la brasa, perlas de aguacate y chutney de ají amarillo

SEGUNDO A ESCOGER

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 pil-pil marino

POSTRE A ESCOGER Y TURRONES

Cheesecake de chocolate blanco y almendras con semi-sorbete de naranja y azahar
Sablée 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

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

70€

IVA incluido. Mínimo 2 personas y a mesa completa.
Servicio aproximado de 1h 30 minutos.
Menú cerrado con un único primero, segundo y postre para todo el grupo.

PRE-NAVIDAD
CAPRICHITOS

ESTACIÓN DE POKE BOWLS

Mini poke bowls en showcooking de salmón, atún rojo y langostinos combinado con:

- Goma wakame, aguacate, rabanitos y teriyaki de jengibre
- Aguacate, pepino encurtido, mango y tomatitos con vinagreta de trufa
- Edamame, zanahoria, aguacate, maíz tostado, quinoa y salsa ponzu

ESTACIÓN OMAKASE

Variado de sushi y sashimi: salmón, atún, toro, hamachi y pulpo
Sushi tradicional y sushi de autor

ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁS

Arroz seco de sepia y gambas a la llama
Risotto cremoso de boletus, secreto ibérico y trufa
Fideuá de sepia y alioli de azafrán

ESTACIÓN DE TARTARES Y OSTRAS

Tartar de atún de l'Ametlla, pera, piñones con vinagreta de ajo-jengibre
Tartar de salmón, aguacate y mango con huevas de ikura
Ostras Gillardeau:

- al natural
- con Espinaler de kimchi, manzana y caviar
- con salsa ponzu, pepino encurtido y huevas de salmón

ESTACIÓN DE JAMÓN DE BELLOTA

Cortado al momento

12€

IVA incluido. Mínimo 100 personas.
Precio por persona y estación. Estas estaciones se pueden añadir al cóctel.

MENÚ DE NOCHEBUENA

24 de diciembre

BUFFET

Ostras Gillardeau nº 2
Tabla de quesos surtidos y tostadas
Tabla de embutidos ibéricos
Tabla de ahumados
Diseña tu propia ensalada con ingredientes frescos y de estación:
variedad de hojas verdes, tomate KM0, olivas arbequinas, cebolla de Figueras
Ensalada César clásica con lascas de parmesano
Ensalada de tomate con ventresca, cebolla tierna y rúcula
Ensalada de espinacas baby, dados de calabaza con queso feta y shichimi
Ensalada de quinoa con nueces, remolacha, judías verdes y mostaza-miel
Hummus con piparras y olivas gordales
****
Espárragos y tomates a la parrilla y patatas al "caliu" con romesco
Vichyssoise de puerros con almendras
Canelón de rostit
Dorada salvaje a la brasa con verduritas y vinagreta de ajo y lima
Meloso de ternera al palo cortado

POSTRES Y TURRONES

Ensalada de fruta fresca
Mousse de chocolate de Tanzania con Spéculoos
Surtido de mochis
Lionesas de nata y chocolate
****
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

75€

IVA incluido. A mesa completa.
La cena de celebración dará comienzo a las 20h.

MENÚ DE FIN DE AÑO

31 de diciembre

APERITIVO

Oliva mimética con anchoa y naranja
Roll de cangrejo real con caviar
Steak tartar con teja crujiente
Dado de salmón marinado en cítricos
Tosta de anchoa ahumada "00" sobre emulsión de mantequilla cítrica

ENTRANTE

Toro de atún de l'Ametlla al pil-pil con tomate y escabeche ibérico

PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo salvaje al horno con velouté de puerros y ajo negro
Solomillo de vaca a la brasa con trufa, boletus y parmentier

POSTRE Y TURRONES

Ocho texturas de chocolate
****
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Cava Ars Collecta Rosé Brut D.O. Cava
Vino blanco La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cafés e infusiones

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

Con copa de Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava

210€

IVA incluido. A mesa completa.
La cena de celebración dará comienzo a las 20h.

EBOCA RESTAURANTS

Menú Nadal

Catalonia Barcelona Plaza
Restaurant Simultáneo

2026

MENÚ PRE-NADAL
GRUPS

A COMPARTIR

Pernil de gla amb pa de poble a la brasa amb tomàquet
Rotlle còctel de gambes en pa de brioix
Amanida russa amb tàrtar de tonyina i ous de salmó
Croquetes de costella de porc rostit i poma
Pop i mango a la brasa amb all negre i sèsam torrat

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Peix salvatge del dia a la brasa amb verduretes
Filet de vaca vella amb foie poêlé i ceba al Jerez

POSTRES A ESCOLLIR I TORRONS

Sableé 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

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

50€

IVA inclòs. De 10 a 30 persones.
Servei aproximat de 1h 30 minuts.
Menú tancat amb plat principal i un postre per a tot el grup.

MENÚ PRE-NADAL
CÒCTEL

ENTRANTS

Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Oliva mimètica amb taronja
Steak tàrtar de vaca madurada i cafè 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 corbina i pop amb sèsam i sriracha
Quesadilla de formatge Oaxaca i pico de gallo
Tàrtar de salmó amb alvocat i pinyons

PLATS PRINCIPALS

Gran ravioli de mozzarella, tomàquet i alfàbrega
Tataki de tonyina vermella, guacamole i teriyaki amb ceba tendra japonesa
Calamarsets a l'andalusa
Bao de cua de bou, cheddar i tòfona
Croquetes de "cocido"
Selecció de gyozes
Broquetes de pop a feira

POSTRES I TORRONS

Broqueta de fruita de temporada
Trufes de xocolata i sake
Mini lemon mango pie
Mini tocinillos de cel
****
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

70€

IVA Inclòs. Mínim 40 persones.
Servei de peu. Servei aproximat de 1h 30 minuts.
Disponibles estacions extra per a afegir al menú.

MENÚ PRE-NADAL
CÒCTEL & DIRIGIT

APERITIU DE PEU

Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Steak tàrtar, pa de brioix i mantega cafè París
Pa de mantega amb papada ibèrica
Broquetes de pop a feira
Croquetes de "cocido"
Selecció de gyozes

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Tournedó de filet de vedella, reducció de Porto i parmentier de patata
Presa ibèrica glassejada a la mel i mostassa
Turbot al forn, patates forneres al vi blanc i pil-pil marí

POSTRES A ESCOLLIR I TORRONS

Cheesecake de xocolata blanca i ametlles amb semi-sorbet de taronja i flor de taronger
Sablée 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

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

60€

IVA Inclòs. De 15 a 80 persones.
Aperitiu de peu i principal asseguts. Servei aproximat de 2h.
Un únic plat principal i postre per a tot el grup .

MENÚ PRE-NADAL
DIRIGIT I

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida de tomàquets KM0 amb ventresca
Caneló d'ànec amb beixamel de carabassa
Amanida de patates i gambes amb emulsió de maracujà i ous de truita

SEGON A ESCOLLIR

Entrecot de vaca vella amb graten de patata i salsa de mostassa antiga
Cuixa de pollastre a la catalana amb puré de patates trufat
Salmó teriyaki amb verduretes de temporada

POSTRES A ESCOLLIR I TORRONS

El nostre tiramisú
Flam d'almívar de llet
Mousse de xocolata
****
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

55€

IVA Inclòs. Mínim 2 persones i a taula completa.
Servei aproximat de 1h 30 minuts.
Menú tancat amb un únic primer, segon i postre per a tot el grup.

MENÚ PRE-NADAL DIRIGIT II

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida de tomàquet confitat amb stracciatella de tòfona i festucs amb brots d'alfàbrega
Crema de porro, coco i parmesà amb vieira i crispetes d'amarant
Llamàntol amb pil-pil de cabdells a la brasa, perles d'alvocat i chutney de ají groc

SEGON A ESCOLLIR

Tournedó de filet de vedella, reducció de Porto i parmentier de patata
Presa ibèrica glassejada a la mel i mostassa
Turbot al forn, patates forneres al vi blanc i pil-pil marí

POSTRES A ESCOLLIR I TORRONS

Cheesecake de xocolata blanca i ametlles amb semi-sorbet de taronja i flor de taronger
Sablée 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

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

70€

IVA Inclòs. Mínim 2 persones i a taula completa.
Servei aproximat de 1h 30 minuts.
Menú tancat amb un únic primer, segon i postre per a tot el grup.

PRE-NADAL
CAPRITXETS

ESTACIÓ DE POKE BOWLS

Mini poke bowls en showcooking de salmó, tonyina vermella i llagostins combinat amb:

- Goma wakame, alvocat, ravenets i teriyaki de gingebre
- Alvocat, cogombre adobat, mango i tomàquets amb vinagreta de tòfona
- Edamame, pastanaga, alvocat, blat de moro torrat, quinoa i salsa ponzu

ESTACIÓ OMAKASE

Variat de sushi y sashimi: salmó, tonyina, toro, hamachi i pop
Sushi tradicional i sushi d'autor

ESTACIÓ D'ARROSSOS I FIDEUÁS

Arròs sec de sépia i gambes a la flama
Risotto cremós de boletus, secret ibèric i tòfona
Fideuá de sépia i allioli de safrà

ESTACIÓ DE TÀRTARS I OSTRES

Tàrtar de tonyina de l'Ametlla, pera, pinyons amb vinagreta d'all-gingebre
Tàrtar de salmó, alvocat i mango amb ous d'ikura
Ostres Gillardeau:

- al natural
- amb Espinaler de kimchi, poma i caviar
- amb salsa ponzu, cogombre adobat i ous de salmó

ESTACIÓ DE PERNIL DE GLA

Tallat al moment

12€

IVA inclòs. Mínim 100 persones.
Preu per persona i estació. Aquestes estacions es poden afegir al còctel.

MENÚ DE NIT DE NADAL

24 de desembre

BUFFET

Ostres Gillardeau núm 2
Taula de formatges i torrades
Taula d'embotits ibèrics
Taula de fumats
Dissenya la teva pròpia amanida amb ingredients frescos i d'estació:
varietat de fulles verdes, tomàquet KM0, olives arbequines, ceba de Figueres
Amanida César clàssica amb làmines de parmesà
Amanida de tomàquet amb ventresca, ceba tendra i ruca
Amanida d'espinacs baby, daus de carabassa amb formatge feta i shichimi
Amanida de quinoa amb nous, remolatxa, fesols tendres i mostassa-mel
Hummus amb piparras i olives gordals
****
Espàrrecs i tomàquets a la graella i patates al caliu amb romesco
Vichyssoise de porros amb ametlles
Caneló de rostit
Orada salvatge a la brasa amb verduretes i vinagreta d'all i llima
Melós de vedella al pal tallat

POSTRES I TORRONS

Amanida de fruita fresca
Mousse de xocolata de Tanzània amb Spéculoos
Assortit de mochis
Lioneses de nata i xocolata
****
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

75€

IVA inclòs. A taula completa.
El sopar de celebració començarà a les 20h.

MENÚ DE CAP D'ANY

31 de desembre

APERITIU

Oliva mimètica amb anxova i taronja
Rotlle de cranc reial amb caviar
Steak tàrtar amb teula cruixent
Dau de salmó marinat en cítrics
Tosta d'anxova fumada "00" sobre emulsió de mantega cítrica

ENTRANT

Toro de tonyina de l'Ametlla al pil-pil amb tomàquet i escabetx ibèric

PLATS PRINCIPALS

Turbot salvatge al forn amb velouté de porros i all negre
Filet de vaca a la brasa amb tòfona, boletus i parmentier

POSTRES I TORRONS

Vuit textures de xocolata
****
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Cava Ars Collecta Rosé Brut D.O. Cava
Vi blanc La Charla Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Cafès i infusions

RAÏM DE LA SORT I COTILLÓ

Amb copa de Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava

210€

IVA inclòs. A taula completa.
El sopar de celebració començarà a les 20h.

EBOCA RESTAURANTS

Christmas Menu

Catalonia Barcelona Plaza
Simultáneo restaurant

2026

PRE-CHRISTMAS MENU GROUPS

TO SHARE

Acorn fed Iberian ham with grilled sourdough bread with tomato
Prawn cocktail roll in brioche bread
Olivier salad with tuna tartare and salmon roe
Roasted pork ribs and apple croquettes
Grilled octopus and mango with black garlic and toasted sesame

MAIN DISH TO CHOOSE

Grilled wild fish of the day with seasonal vegetables
Mature beef sirloin with poêlé foie and Jerez braised onions

DESSERT TO CHOOSE AND NOUGAT

Pink pepper sablé with creamy mango, lime meringue and diced fresh fruit
Dark chocolate, bergamot and coffee mousse finger
****
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

50€

VAT included. For 10 to 30 people.
Service lasts approximately 1 hour 30 minutes.
Set menu with a main course and a single dessert for the whole group.

PRE-CHRISTMAS MENU
COCKTAIL

STARTERS

Bread with tomato and Iberian ham
Mimetic olive with orange
Steak tartare of matured beef and café Paris sauce
Rainbow tomato skewers with marinated mackerel
Green beans with carbonara foam and pine nuts
Smoked '00' anchovies with citrus butter
Sea bass and octopus ceviche with sesame and sriracha dressing
Oaxaca cheese quesadilla with pico de gallo
Salmon tartare with avocado and pine nuts

MAIN DISHES

Large mozzarella, tomato and basil ravioli
Bluefin tuna tataki, guacamole and teriyaki with Japanese spring onions
Andalusian-style baby squid
Bao with oxtail, cheddar and truffle
Stew croquettes
Selection of gyozas
Octopus 'a feira' skewers

DESSERTS AND NOUGAT

Seasonal fruit skewers
Chocolate and sake truffles
Mini lemon and mango tarts
Mini tocinillos de cielo
****
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

70€

VAT included. Minimum of 40 people.
Buffet-style service. Service lasts approximately 1 hour 30 minutes.
Additional stations available to add to the menu.

PRE-CHRISTMAS MENU
COCKTAIL & SET MENU

STANDING APPETIZER

Bread with tomato and Iberian ham
Steak tartare, brioche and café Paris butter
Butter bread with Iberian pork jowl
Octopus ‘a feira’ skewers
Stew croquettes
Selection of gyozas

MAIN DISH TO CHOOSE

Veal fillet tournedó, Porto wine reduction and potato parmentier
Iberian pork shoulder glazed with honey and mustard
Oven-baked turbot, white wine-braised potatoes, and seafood pil-pil sauce

DESSERT TO CHOOSE AND NOUGAT

White chocolate and almond cheesecake with orange and orange blossom semi-sorbet
Pink pepper sablée with creamy mango, lime meringue and diced fresh fruit
Dark chocolate, bergamot and coffee mousse finger
****
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

60€

VAT included. For 15 to 80 people.
Standing appetizer reception followed by a sit-down main course. Service lasts approximately 2 hours.
A single main course and dessert for the whole group.

PRE-CHRISTMAS MENU
SET MENU I

FIRST TO CHOOSE

Local tomato salad with ventresca
Duck cannelloni with pumpkin béchamel
Potato and prawn salad with passion fruit emulsion and trout roe

SECOND TO CHOOSE

Mature beef entrecôte with potato gratin and old mustard sauce
Catalan-style chicken thigh with truffled mashed potatoes
Teriyaki salmon with seasonal vegetables

DESSERT TO CHOOSE AND NOUGAT

Our tiramisu
Dulce de leche flan
Chocolate mousse
****
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

55€

VAT included. Minimum of 2 people and a full table.
Service lasts approximately 2 hours.
Set menu with a single starter, main course and dessert for the whole group.

PRE-CHRISTMAS MENU
SET MENU II

FIRST TO CHOOSE

Tomato confit salad with truffle stracciatella and pistachios, served with basil sprouts
Leek, coconut and Parmesan cream with scallop and amaranth popcorn
Lobster with a pil-pil of grilled lettuce hearts, avocado pearls and yellow chilli chutney

SECOND TO CHOOSE

Veal fillet tournedó, Porto wine reduction and potato parmentier
Iberian pork shoulder glazed with honey and mustard
Oven-baked turbot, white wine-braised potatoes, and seafood pil-pil sauce

DESSERT TO CHOOSE AND NOUGAT

White chocolate and almond cheesecake with orange and orange blossom semi-sorbet
Pink pepper sablée with creamy mango, lime meringue and diced fresh fruit
Dark chocolate, bergamot and coffee mousse finger
****
Nougat and wafers

BODEGA

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

70€

VAT included. Minimum of 2 people and a full table.
Service lasts approximately 1 hour 30 minutes.
Set menu with a single starter, main course and dessert for the whole group.

PRE-CHRISTMAS STATIONS

POKE BOWLS STATION

Mini poke bowls in showcooking salmon, bluefin tuna and prawns, combined with:

- Wakame seaweed, avocado, radishes and ginger teriyaki
- Avocado, pickled cucumber, mango and cherry tomatoes with truffle vinaigrette
- Edamame, carrot, avocado, roasted corn, quinoa and ponzu sauce

OMAKASE STATION

Assorted sushi and sashimi: salmon, tuna, toro, hamachi and octopus
Traditional sushi and signature sushi

RICE AND FIDEUÀ STATION

Dry rice with cuttlefish and flame-grilled prawns
Creamy risotto with mushrooms, Iberian pork belly and truffle
Fideuá with cuttlefish and saffron aioli

TARTAR AND OYSTER STATION

Ametlla tuna tartare, pear and pine nuts with a garlic and ginger vinaigrette
Salmon, avocado and mango tartare with ikura
Gillardeau oysters:

- natural
- with Espinaler kimchi, apple and caviar
- with ponzu sauce, pickled cucumber and salmon roe

ACORN-FED HAM STATION

Freshly cut at the moment

12€

VAT included. Minimum of 100 people.
Price per person per station. These stations can be added to the cocktail menu.

CHRISTMAS EVE MENU

December 24th

BUFFET

Gillardeau No. 2 oysters
Assorted cheese platter with toasts
Iberian cured meat platter
Smoked meats platter
Create your own salad with fresh, seasonal ingredients:
a variety of leafy greens, locally sourced tomatoes, Arbequina olives, Figueras onions
Classic Caesar salad with Parmesan shavings
Tomato salad with tuna belly, spring onions and rocket
Baby spinach salad with diced pumpkin, feta cheese and shichimi
Quinoa salad with walnuts, beetroot, green beans and honey mustard
Hummus with piparra peppers and gordal olives
****
Grilled asparagus and tomatoes, and "caliu" style potatoes with romesco sauce
Leek vichyssoise with almonds
"Rostit" cannelloni
Charcoal-grilled wild sea bream with baby vegetables and a garlic and lime vinaigrette
Tender veal Palo Cortado style

DESSERTS AND NOUGAT

Fresh fruit salad
Tanzanian chocolate mousse with Speculoos
Assortment of mochi
Cream and chocolate profiteroles
****
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

75€

VAT included. Full table.
The celebration dinner begins at 8.00 pm.

NEW YEAR'S EVE MENU

December 31st

APPETIZER

Mimetic olive with anchovy and orange
King crab roll with caviar
Steak tartare with crispy tuile
Salmon cube marinated in citrus
Toast with smoked "00" anchovies on a citrus butter emulsion

STARTER

Ametlla tuna with pil-pil sauce, tomato and Iberian pickled vegetables

MAIN DISHES

Baked wild turbot with leek and black garlic velouté
Grilled beef sirloin with truffle, boletus and parmentier

DESSERT AND NOUGAT

Eight chocolate textures
****
Nougat and wafers

CELLAR

Mineral waters
Sparkling wine Ars Collecta Rosé Brut D.O. Cava
White wine La Charla Verdejo D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal Selección 500 D.O.Ca. Rioja
Coffees and infusions

LUCKY GRAPES & COTILLION

With glass of Sparkling wine Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava

210€

VAT included. Full table.
The celebration dinner begins at 8.00 pm.

Condiciones / Condicions / Conditions

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

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

Pre-christmas menus will be available during November and December.
Advance reservation and payment will be required.

Catalonia Barcelona Plaza | Restaurante Simultáneo
marketing@simultaneoplaza.com
Tel. +34 93 426 26 00
cataloniahotels.com