

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



ESPECIAL CELEBRACIONES 2022

HOTEL CATALONIA ATOCHA ****
Atocha, 81 | 28012 MADRID | 91.420.37.70
atocha@cataloniahotels.com | www.cataloniahotels.com

CÓCTELI: ATOCHA

LOS FRÍOS

Gazpacho de frutos rojos con un toque de menta
Blinis salados de salmón marinado, Talziki y eneldo
Brocheta de tomate Cherry, sardina ahumada y queso Mahón
Dado de foie mi-cuit sobre pan de especias, con dulce de manzana
Tartar de atún con sésamo, Nori crujiente y un toque de Wasabi
Presa Ibérica en pan de cristal, con tomate seco y mahonesa de mostaza antigua

LOS CALIENTES

Croquetas de jamón Ibérico con salmorejo Cordobés
Mini burger de buey, con mermelada de tomate y parmesano
Bacalao en tempura, con emulsión de ajo-negro
Pan Bao de costilla de cerdo a baja temperatura, con BBQ japonesa

LOS DULCES

Carrot cake
Rocas de chocolate con frutos secos
Brochetas de fruta variada

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Monjardín Clásico -Tempranillo y Garnacha- 2020 (D.O.Navarra)
Vino blanco Monjardín Chardonnay 2020 (D.O.Navarra)
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

Precio por persona: 35€

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 45 minutos

Número mínimo de servicios a contratar: 25

Opción bodega Premium – **Suplemento: 6€**

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

CÓCTEL II: DELICIAS

LOS FRÍOS

Sashimi de atún aromatizado al jengibre, con brotes verdes
Mini blinis de queso brie y confitura de higos
Roll vegetal de mozzarella y albahaca, en papel de arroz
Tartaletas de salmón marinado, con emulsión de aguacate y lima
Jamón Ibérico sobre pan de cristal
Gazpacho de frutos rojos
Foie mi-cuit sobre pan de especias con dulce de manzana

LOS CALIENTES

Crujiente de langostinos, con salsa Romesco
Arroz meloso de boletus con parmesano
Croquetas de jamón de jabugo
Brocheta de pulpo rustido, con patata confitada a la vainilla
Bacalao en tempura, con emulsión de ajo negro
Pan Bao de costilla a baja temperatura, con vegetales crujientes
Ravioli de rabo de toro, con cremoso de zanahoria

LOS DULCES

Rocas de dos chocolates, con frutos secos
Dados de leche frita con canela
Brocheta de fruta de temporada
Degustación de Macarons

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Monjardín Clásico -Tempranillo y Garnacha- 2020 (D.O.Navarra)
Vino blanco Monjardín Chardonnay 2020 (D.O.Navarra)
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

Precio por persona: 45€

10% IVA incluido

Opción bodega Premium – **Suplemento: 6€**

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

**Duración aproximada: 45 minutos

Número mínimo de servicios a contratar: 25

MENÚ I

LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes, con gambones, frutos seco y aliño dulce de naranja
Ensalada de salmón marinado, queso feta y tomate seco, con aliño de yogurt y menta
Salmorejo de mangos asados, con burrata fresca y sal de aceitunas negras
Crema de hortalizas asadas a 120º, con mingas crujientes de panko y frutos secos
Espuma de patata ahumada, con huevo a baja temperatura y sal de ajos tiernos

LOS SEGUNDOS

Taco de salmón asado, con puré de patata, coliflor y chirivías
Presa Ibérica a la plancha, con salsa dulce de soja y patata mortero
Meloso de ternera, con puré de boniato rustido
Lubina al horno, con almendra tostada e Ibérico
Salteado de hongos y trigueros, con quinoa y aceite de trufa

LOS POSTRES

Coulant de chocolate Belga, con helado de café blanco
Bizcocho de zanahoria, con espuma de chocolate blanco
Finguer de te Matcha, con fruta de la pasión
Ensalada de frutas osmotizada, con helado de miel y piñones

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Monjardín Clásico -Tempranillo y Garnacha- 2020 (D.O.Navarra)
Vino blanco Monjardín Chardonnay 2020 (D.O.Navarra)

Café e infusiones

Precio por persona: 33€

10% IVA incluido

Opción bodega Premium – Suplemento: 2,5€
Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja) o
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (D.O. Rueda)

** A escoger con antelación un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.

MENÚ II

APERITIVOS

Brochetas de langostinos crujientes con salsa Romesco
Jamón Ibérico en pan de cristal
Croqueta de boletus y foie

LOS PRIMEROS

Ensalada de brotes verdes, con gambones a la plancha y aceite cítrico de pistachos
Carpaccio de solomillo de buey, con parmesano, rucula y sorbete de mostaza
Pasta fresca, con Trompeta de la Muerte, cerdo Ibérico y Gorgonzola
Canelón de pato, con verduras salteadas y holandesa de naranja y jengibre
Arroz cremoso de vegetales, con burrata fresca y aceite de trufa

LOS SEGUNDOS

Jarrete de cordero a baja temperatura, con espuma de mango y boniato cremoso
Lomo de rape al horno, con emulsión de ajos asados y hongos confitados
Solomillo de ternera, con reducción de sus jugos y risotto de tinto
Corvina salvaje en infusión de cítricos y frutas perfumadas
Presa ibérica con dulce de soja y patata ahumada cremosa

LOS POSTRES

Milhojas de crema inglesa con frutos rojos
Brownie de chocolate y Cheesecake
Coulant Michel Bras, con sopa de mango y helado de café blanco
Espuma de chocolate blanco, con teja de almendras y fresas

LA BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Monjardín Clásico -Tempranillo y Garnacha- 2020 (D.O.Navarra)
Vino blanco Monjardín Chardonnay 2020 (D.O.Navarra)

Café e infusiones

Precio por persona: 43€

10% IVA incluido

Opción bodega Premium – Suplemento: 2,5€
Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja) o
Vino blanco Martivilli Rueda Verdejo (D.O. Rueda)

** A escoger con antelación un primero, un segundo y un postre, creando un menú único e igual para todos los comensales.

COPA BIENVENIDA I

Croquetas variadas
tortilla de patata con jamón y salmorejo
Tabla de quesos del país
Snak variados

Bebida incluida: Agua, refresco, copa de vino o cerveza.

Precio por persona: 12€

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 20 minutos

COPA BIENVENIDA II

Croquetas variadas
Tortilla de patata con jamón y salmorejo
Tabla de quesos del país
Roll de pavo con queso cremoso
Pulga vegetal de pan de pasas y nueces
Snak variados

Bebida incluida: Agua, refresco, copa de vino o cerveza.

Precio por persona: 18€

10% IVA incluido

**Duración aproximada: 20 minutos

