

# Celebraciones

## *Celebrations*



**CATALONIA**

• BARCELONA PLAZA •

★ ★ ★ ★

CATALONIA BARCELONA PLAZA \*\*\*\*

Pl. Espanya, 6-8 - 08014

Tel. 93 426 26 00

[plaza.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:plaza.convenciones@cataloniahotels.com)

# Aperitivos

## Appetizers

### APERITIVO SANTS

Hummus de guisantes con pan de lentejas  
Brocheta de tomate, mozzarella y albahaca  
Croquetas de jamón de bellota

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Vino  
Cervezas  
Refrescos  
Zummo de frutas

### SANTS APPETIZER

Peas hummus with lentil bread  
Tomato, mozzarella and basil skewer  
Iberian ham croquettes

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Wine  
Beer  
Soft drinks  
Juices

#### PRECIO POR PERSONA: 12€ (IVA INCLUIDO)

Debe ir acompañado del menú Castillo de Montjuic o menú Plaza  
Servicio de pie. Duración 30 minutos  
Consultar precio para servicio en espacio privado o piscina  
Bodega acorde al menú elegido

#### PRICE PER PERSON: 12€ (TAX INCLUDED)

Only if “Castillo de Montjuic” or “Plaza menu” are chosen  
Standing service. 30 min service  
You can also request a price quote in a private area or panoramic pool area  
Cellar according to the chosen menu

### APERITIVO MIRÓ

Hummus de guisantes con pan de lentejas  
Taco de salmón marinado en lavanda, blinis y mantequilla de tomate.  
Brocheta de tomate, mozzarella y albahaca  
Tartar de ternera blanca, mostaza Dijon y boletus  
Croquetas de jamón de bellota

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Vino  
Cervezas  
Refrescos  
Zummo de frutas

### MIRÓ APPETIZER

Peas hummus with lentil bread  
Salmon marinated in lavender, blinis and tomato butter  
Tomato, mozzarella and basil skewer  
White veal tartar with Dijon mustard and mushrooms  
Iberian ham croquettes

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Wine  
Beer  
Soft drinks  
Juices

#### PRECIO POR PERSONA: 17€ (IVA INCLUIDO)

Debe ir acompañado del menú Castillo de Montjuic y menú Plaza  
Servicio de pie. Duración 45 minutos  
Consultar precio para servicio en espacio privado o piscina  
Bodega acorde al menú elegido

#### PRICE PER PERSON: 17€ (TAX INCLUDED)

Only if “Castillo de Montjuic” or “Plaza menu” are chosen  
Standing service. 45 min service  
You can also request a price quote in a private area or panoramic pool area  
Cellar according to the chosen menu

# Menú Castillo de Montjuic

## Castillo de Montjuic Menu

### ENTRANTE

Tataki de atún shitakes y vinagreta de aburi

o

Ensalada de tres tomates con ventresca de atún ahumado

o

Salmón marinado con mantequilla de tomate y tostaditas de pan de plakton

### STARTER

Tuna and shitakes tartar with aburi vinagrette

or

Three tomatoes salad with smoked tuna belly

or

Salmon marinated with tomato butter and plakton toast

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera, salsa de boletus y gratén de patata

o

Cochinillo a baja temperatura con miel y parmentier de patata

o

Lomo de bacalao Giraldo, pil pil de cebollino, naranja y olivas de Kalamata

### MAIN COURSE

Beef sirloin, boletus sauce and potato gratin

or

Suckling pig with honey and potato parmentier

or

Cod loin, chive pil pil, orange and Kalamata olives

### POSTRE

Tartaleta de tiramisú y helado de café irlandés

o

Texturas de chocolate y vainilla

o

Tatin de manzana con helado de mascarpone

### DESSERT

Tiramisu tart and Irish coffee ice cream

or

Chocolate and vanilla textures

or

Apple tatin with mascarpone ice cream

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O.Ca Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Café, café descafeinado o té

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer

White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O.Ca Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Coffee, decaffeinated coffee or teas

### SUGERENCIAS

Tarta de celebración al gusto 5€/persona

Sorbete 3€/persona

### SUGGESTIONS

Celebration cake 5€/person

Sorbet 3€/person

PRECIO POR PERSONA: 50€ (IVA INCLUIDO)

A elegir un mismo menú para todos los comensales  
Incluye espacio privado

PRICE PER PERSON: 50€ (TAX INCLUDED)

Same menu for everyone  
A private area is included

# Menú Plaza

## Plaza menu

### ENTRANTE

Tartar de bogavante, mango, aguacate y contrastes cítricos

o

Canelón crujiente de pato, foie y reducción de calvados

o

Carpaccio de Wagyu, anguila, emulsión de cilantro, tomate y atsina

### STARTER

Lobster tartar, mango, avocado and citrus contrasts

or

Crispy cannelloni stuffed with duck, foie and calvados reduction

or

Wagyu carpaccio, eel and emulsion of coriander, tomato and atsina cress

### PLATO PRINCIPAL

Espaldita de cabrito lechal con cremoso de patata y miel de romero

o

Suprema de lubina al "all cremat" y almejas de Carril

o

Lomo de Bacalao negro con salsa de Tosazu de naranja y celeri

### MAIN COURSE

Suckling lamb back with creamy potato and rosemary honey

or

Sea bass supreme to "all cremat" and clams

or

Black cod loin with Tosazu sauce of orange and celery

### PRE POSTRE

Sorbete de manzana y menta

### PRE DESSERT

Apple and mint sorbet

### POSTRE

Streussel de canela, peras asadas y sabayón de lima

o

Mousse de praliné, gel de lima, almendra y choco-leche

o

Carajillo de Baileys (helado, bizcocho y cremoso)

### DESSERT

Cinnamon streussel, roasted pears and lime "sabayon"

or

Mousse of praline, lime gel, almond and choco-milk

or

Baileys "carajillo" (espresso ice cream, Baileys sponge cake and creamy)

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Finca Nueva Tempranillo D.O. Ca Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Café, café descafeinado o té

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer

White wine Martivilli Verdejo D.O. Rueda

Red wine Finca Nueva Tempranillo D.O. Ca Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Coffee, decaffeinated coffee or teas

### SUGERENCIAS

Tarta de celebración al gusto 5€/persona

Sorbete 3€/persona

### SUGGESTIONS

Celebration cake 5€/person

Sorbet 3€/person

PRECIO POR PERSONA: 60€ (IVA INCLUIDO)

A elegir un mismo menú para todos los comensales  
Incluye espacio privado

PRICE PER PERSON: 60€ (TAX INCLUDED)

Same menu for everyone  
A private area is included

---

# Complemente su menú

## *Complements for your menu*

---

### BODEGAS PREMIUM

Bodega sugerida (3€/referencia y 7€/pack)  
Vino blanco Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas  
Vino tinto Finca Villacreces Pruno  
D.O. Ribera Duero  
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

### PREMIUM CELLAR

Suggested cellar (3€/reference and 7€/pack)  
White wine Martin Codax Albariño D.O. Rías Baixas  
Red wine Finca Villacreces Pruno  
D.O. Ribera Duero  
Torelló Brut Reserva D.O. Cava

---

### BARRA LIBRE

Refrescos  
Cervezas  
Vino  
Aguas minerales  
Zumos de frutas  
Combinados

---

### OPEN BAR

Soft drinks  
Beer  
Wine  
Mineral waters  
Fruit juices  
Mixed drinks

**PRECIO POR PERSONA: 14€ (IVA INCLUIDO)**  
**1 HORA**

**PRECIO POR PERSONA: 22€ (IVA INCLUIDO)**  
**2 HORAS**

**PRICE PER PERSON: 14€ (TAX INCLUDED)**  
**1 HOUR**

**PRICE PER PERSON: 22€ (TAX INCLUDED)**  
**2 HOURS**

---

# Menú infantil

## *Children's menu*

---

### ENTRANTE

Macarrones con sofrito de tomate y queso  
Emmental

### PRINCIPAL

Escalopa de pollo a la milanesa

### POSTRE

Copa de helado variado

### BODEGA

Agua y refrescos

### STARTER

Macaroni with tomato sauce and  
Emmental cheese

### MAIN COURSE

Chicken escalope

### DESSERT

Ice cream assortment

### CELLAR

Water and soft drinks

**MENÚ COMPLETO: 20 € (IVA INCLUIDO)**

**½ MENÚ: 15€ (IVA INCLUIDO)  
(PRIMER PLATO + POSTRE)**

**FULL MENU: 20€ (TAX INCLUDED)**

**½ MENU: 15€ (TAX INCLUDED)  
(STARTER + DESSERT)**

# CATALONIA

• BARCELONA PLAZA •

★ ★ ★ ★

CATALONIA BARCELONA PLAZA \*\*\*\*

Pl. Espanya, 6-8 - 08014

Tel. 93 426 26 00

[plaza.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:plaza.convenciones@cataloniahotels.com)