

# Menús Navidad 2022



Hotel Catalonia Eixample 1864

CALLE ROGER DE LLÚRIA, 60  
08009 BARCELONA  
+34 93 272 00 50

[Eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:Eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com)

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •



# Menú Nochebuena

## Entrantes a compartir

Pan de coca con tomate  
Virutas de jamón ibérico  
Tosta de pan especiado con redondo de ternera y una mayonesa de miel y naranja  
Croquetas de calabaza y queso de cabra  
Mini brioche de pulpo a la brasa con un cremoso de boniato y salsa romesco

## Segundos

(A escoger)

Medallones de rape marinado sobre lecho de espárragos, gamba a la brasa y salsa de marisco con azafrán  
o  
Costillas de cordero asadas a la parrilla con su bouquet de verduras de temporada salteadas en mantequilla de romero

## Postre

Postre navideño

Turrónes artesanos

## Bodega

Agua mineral  
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedès  
Vino tinto Ànec Mut D.O. Penedès  
Cava Fontallada D.O. Cava

55€ / PAX

IVA Incluido

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864 | +34 93 272 00 50 |  
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com



# Menü Navidad

## Para empezar

Tradicional escudella catalana con galets seguido de la carn d'olla

## A continuación

Rulo de pollo relleno de duxelle de setas y langostinos acompañado de gambas a la brasa y salsa de su jugo

## Postre

Postre navideño

Turrónes artesanos

## Bodega

Agua mineral

Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Vino tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Cava Fontallada D.O. Cava

60€ / PAX

IVA Incluido

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864 | +34 93 272 00 50 |  
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com



# Menú de San Esteban

## Primeras

(A escoger)

Canelones de rustido tradicional con una suave bechamel trufada y virutas de queso semi curado de la Garrotxa

o

Ensalada tibia de brotes tiernos con un salteado de setas de temporada, almendras tostadas y vinagreta de granada

## Segundos

(A escoger)

Corvina a la brasa con un cremoso de boniato acompañado de romanesco salteado con mantequilla de romero y crujiente de jamón ibérico

o

Presa ibérica acompañada de gajos de patata crujiente con tomatitos confitados, espárragos y salsa de moscatel

## Pastre

Postres navideño

Turrone artesanos

## Bodega

Aguas minerales

Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Cava Fontallada D.O. Cava Cafés e infusiones

60€ / PAX

IVA Incluido

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864 | +34 93 272 00 50 |  
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com



# Menú de Nochevieja

## Primeros

(A escoger)

Corazones de cogollos a la brasa con anchoas, mermelada de pimiento aliñado con vinagreta de frutos rojos

o

Bouquet de verduras de temporada sobre calabaza a la brasa, cremoso de espinacas y dados de queso de la Garrotxa curados en aceite de romero

## Segundos

(A escoger)

Rodaballo a la plancha con tirabeques salteados y almejas al vino blanco con una salsa suave de marisco

o

Solomillo de ternera a la brasa con cremoso de céleri, dados de calabaza, tomatitos confitados y salsa de vino dulce

## Postre

Postres navideño

Turrone artesanos

## Bodega

Aguas minerales

Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Cava Fontallada D.O. Cava Cafés e infusiones

80€ / PAX

IVA Incluido

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864 | +34 93 272 00 50 |  
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com



# Menú de Año Nuevo

## Entrantes a compartir

Pan de coca con tomate

Virutas de jamón ibérico

Cestita crujiente de gambas a la brasa con romesco y ralladura de lima

Tosta de tartar de salmón marinado con aceite de albahaca y tomates secos

Croqueta de calamares y ajos tiernos Saquito de compota de pera con butifarra de Perol

## Segundos

(A escoger)

Dorada a la pancha en un lecho de verduras de temporada, lágrimas de cremoso de azafrán y avellanas tostadas

o

Confit de pato con dados de calabaza, boniato y zanahoria asados con mantequilla de tomillo limonero

## Pastre

Postre navideño

Turrónes artesanos

## Bodega

Agua mineral

Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Vino tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Cava Fontallada D.O. Cava

60€ / PAX

IVA Incluido



# Menú de Reyes

## Primeros

(A escoger)

Ensalada de bouquet de brotes tiernos con manzana asada, mató, dados de butifarra blanca y una vinagreta de frutos secos

o

Carpaccio de redondo de ternera asada con crujiente de pan especiado, gajos de naranja y una mayonesa de miel y mostaza

## Segundos

(A escoger)

Corvina a la brasa sobre cremoso de marisco con almejas y mejillones acabado en aceite de perejil

o

Rulo de pollo relleno de carne picada y frutos secos acompañado de parmentier de patata trufada y salsa de vino dulce

## Pastre

Postres navideño

Turrone artesanos

## Bodega

Aguas minerales

Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Cava Fontallada D.O. Cava Cafés e infusiones

55€ / PAX

IVA Incluido

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864 | +34 93 272 00 50 |  
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com