

Menús Navidad 2022



Hotel Catalonia Granada

Avenida Madrid 10
18012 Granada
+34 95 827 79 60
granada@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Menü Noche Buena

Aperitivo

Bandada de bacalao con ajos

Entrante

Trio de gazpachos
Remolacha, piña y melón con kiwi

Primera

Hojaldre de lubina con setas, espinacas y salsa de marisco

Segunda

Jarrete de Cordero, crema de queso y risotto de trigo

Postre

Lemon pie con crujiente de chocolate y compota de frambuesa

Bodega

Agua, cerveza y refrescos
Vino blanco Legaris Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal D.O. Rioja
Codorniu Brut Nature D.O. Cava

59€ / PAX





Menü Navidad

Aperitivo

Gazpacho de queso fresco con mermelada de tomate, crujiente de sésamo y polvo de anchoas

Entrante

Ensalada de jamón de pato, mango, nueces caramelizadas y vinagreta de soja

Primero

Salmón al papillote con verduras de la vega y milhojas de patata gratinada

Segundo

Codillo de cerdo al estilo berlinés, chucrut y chips de patata violeta

Guarniciones

Lingote de chocolate con physalis y coulis de frutos rojos

Bodega

Agua, cerveza y refrescos
Vino blanco Legaris Verdejo D.O.Rueda
Vino tinto Viña Pomal D.O. Rioja
Codorniu Brut Nature D.O Cava

49€ / PAX





Menú Noche Vieja

Aperitivo

Bombón de foie con almendras crujientes

Entrante

Piruleta de cheddar, chupa chup de Mahón, bombón de queso azul y caramelo de queso brie

Primera

Rodaballo con arroz negro salteado y salsa de espárragos verdes

Segunda

Confit de pato a la naranja, cebolletas glaseadas y puré de boniato asado

Pastre

Tarta de turrón blando a las dos texturas con tierra de algarroba y frambuesa

Uvas de la suerte

Bodega

Agua, cerveza y refrescos
Vino blanco Legaris Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal D.O. Rioja
Codorniu Brut Nature D.O. Cava

79 € / PAX





Menú Año Nuevo

Aperitivo

Gazpacho de queso fresco con mermelada de tomate, crujiente de sésamo y polvo de anchoas

Entrante

Ensalada de jamón de pato, mango, nueces caramelizadas y vinagreta de soja

Primera

Salmón al papillote con verduras de la vega y milhojas de patata gratinada

Segunda

Codillo de cerdo al estilo berlinés, chucrut y chips de patata violeta

Postre

Lingote de chocolate con physalis y coulis de frutos rojos

Bodega

Agua, cerveza y refrescos
Vino blanco Legaris Verdejo D.O.Rueda
Vino tinto Viña Pomal D.O. Rioja

49€ / PAX





Menü Reyes

Aperitivo

Gazpacho de queso fresco con mermelada de tomate, crujiente de sésamo y polvo de anchoas

Entrante

Ensalada de jamón de pato, mango, nueces caramelizadas y vinagreta de soja

Primera

Salmón al papillote con verduras de la vega y milhojas de patata gratinada

Segunda

Codillo de cerdo al estilo berlinés, chucrut y chips de patata violeta

Postre

Lingote de chocolate con physalis y coulis de frutos rojos

Bodega

Agua, cerveza y refrescos
Vino blanco Legaris Verdejo D.O.Rueda
Vino tinto Viña Pomal D.O. Rioja

49€ / PAX

