

Menús Celebración Navidad 2022



Hotel Catalonia Las Cortes

CALLE PRADO 7
28014 MADRID
+34 91 389 60 51
madrid.eventos@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Menú Celebración 1

Aperitivo

Bombones de foie con reducción de oporto

Primera

Burrata fresca de albahaca, sopa de tomate y frutos secos

Segunda

(A elegir con antelación)

Merluza rellena de Langostinos y espinaca, salsa de marisco crujiente de tinta

o

Carrilleras estofadas con patatas mortero y ragout de setas

Postre

Milhojas de espuma de miel y frutos rojos con helado de turrón

Bodega

Agua mineral y con gas

Vino blanco Legaris verdejo (D.O Rueda)

Vino tinto Ederra crianza tempranillo (D.O Rioja)

Cava Codorniu Cuvée Original (D.O Cava)

Bodega Premium

(Suplemento 6€/PAX)

Vino blanco vols d'Anima (D.O Costers del Segre)

Vino tinto Viña Pomal crianza tempranillo (D.O Rioja)

Cava Ars Colecta (D.O Cava)

48€ / PAX · Mínimo 10 personas



Menú Celebración 2

Aperitivo

Bombones de foie con reducción de oporto

Primera

Canelones de xangurro, bechamel de azafrán y salsa de marisco

Segunda

(A elegir con antelación)

Rape asado sobre salsa verde de guisantes y crujiente de tinta
o
Magret de Pato, puré de patata morada ali-oli de membrillo

Postre

Milhojas de espuma de miel y frutos rojos con helado de turrón

Bodega

Vino blanco Legaris verdejo (D.O Rueda)
Vino tinto Ederra crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Codorniu Cuvée Original (D.O Cava)

Bodega Premium

(Suplemento 6€/PAX)

Vino blanco vols d'Anima (D.O Costers del Segre)
Vino tinto Viña Pomal crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Ars Colecta (D.O Cava)

58€ / PAX · Mínimo 10 personas

HOTEL CATALONIA ATOCHA | +34 91 420 37 70 | madrid.eventos@cataloniahotels.com



Menü Celebración 3

Aperitivo

Bombones de foie con reducción de oporto

Primero

Gamba roja asada con Marinado de soja y Jengibre

Segundo

(A elegir con antelación)

Lomo de Ternera de Guadarrama con pastel de patata y tocino Ibérico
o

Rodaballo con emulsión de ajada y pack-choy

Pastre

Canelón de mango caramelizado, crema de arroz con leche y helado de Baileys

Bodega

Vino blanco Legaris verdejo (D.O Rueda)
Vino tinto Ederra crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Codorniu Cuvée Original (D.O Cava)

Bodega Premium

(Suplemento 6€/PAX)

Vino blanco vols d'Anima (D.O Costers del Segre)
Vino tinto Viña Pomal crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Ars Colecta (D.O Cava)

68€ / PAX

HOTEL CATALONIA LAS CORTES | +34 91 389 60 51 | madrid.eventos@cataloniahotels.com



Cocktail

Los Frios

Ceviche de lubina con maracuyá

Esferas multicolor de queso de cabra

Sándwich de foie y pan de especias con mermelada ecológica de arándanos

Tartar de Solomillo y yema curada de codorniz

Los Calientes

Brochetas de pollo tandoni masala

Conos rellenos de brandada de bacalao y cebolla caramelizada

Mini tacos de ternera y guacamole con perlas de lima

Langostinos crujientes con salsa de curry thai

Dulces

Trufas de chocolate a la naranja amarga

Mouse de choco blanco, mango y frutos rojos

Bodega

Vino blanco Legaris verdejo (D.O Rueda)
Vino tinto Ederra crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Codorniu Cuvée Original (D.O Cava)

Bodega Premium

(Suplemento 6€/PAX)

Vino blanco vols d'Anima (D.O Costers del Segre)
Vino tinto Viña Pomal crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Ars Colecta (D.O Cava)

39€ / PAX

HOTEL CATALONIA LAS CORTES | +34 91 389 60 51 |

madrid.eventos@cataloniahotels.com