

Menús Navidad 2022



Hotel Catalonia Las Cortes

CALLE PRADO 6
28014 MADRID
+34 91 389 60 51
madrid.eventos@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Menü Nochebuena 24 diciembre

Aperitivo

Bao de naranja con pato y salsa Hoisin

Entrante

Hojaldre de langostino e Ibérico, tomate asado con Aire de algas

Primero

Lomo de Corvina asado, ragout de setas y crema de guisantes tiernos

Segundo

Solomillo de Buey, Patata trufada y celosía de verduras.

Postre

Coulant de Chocolate helado de Baileys sobre sopa de frutos rojos.

Bodega

Agua Mineral y con gas
Vino Blanco Vol d'Anima (D.O Costers del Segre)
Vinto tinto Viña Pomal (D.O Rioja)
Cava Ars Colecta ECO (D.O Cava)

115€ / PAX ·



Menü Fin de Año

Aperitivo

Bao de naranja con pato y salsa Hoisin

Para abrir boca

Foie a la Plancha Pan de Especies, y reducción de moscatel y compota de melocotón

Entrante

Cigala, emulsión de Ajo Negro, huevas de Arenque y aire de algas.

Seguimos con....

Taco de rape asado al Romero con puré de hinojo y boniato y tierra de finas hiervas

Principal

Carre de Lechal con costra de pistachos, Jugo de Carne y ragut de boletus

Postres

Coulant de Chocolate helado de Baileys sobre sopa de frutos rojos.
Turrónes Variados y Uvas de la Suerte

Bodega

Agua Mineral y con gas
Vino Blanco Vol d'Anima (D.O Costers del Segre)
Vinto tinto Viña Pomal (D.O Rioja)
Cava Ars Colecta ECO (D.O Cava)

145€ / PAX

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