Menús Navidad 2022

Hotel Catalonia Park Güell

Passeig de la Mare de Déu del Coll, 10
08023 Barcelona
+34 93 219 12 04
parkguell.direccion@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Menú Nochebuena

Aperitivo

(A compartir)

Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Tosta de tartar de salmón con aguacate y piñones + copa de cava
Mini ensalada de langostinos y mango

Entrante

Bisque de cigalas aromatizado con Armagnac

Principal

(A elegir con antelación)

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas
ó
Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebollitas tiernas y patata gratén

Postre

Lemon mango pie

Surtido Navideño

Turrones y barquillos

Bodega

Ederra verdejo
Ederra crianza
Cava Codorníu Reserva Extra Eco
Cafés e infusiones
Agua y refrescos

60€ / PAX

Menú Navidad

Aperitivo

(A compartir)

Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Tosta de tartar de salmón con aguacate y piñones + copa de cava
Mini ensalada de langostinos y mango

Entrante

Escudella con Galets y pilota

Principal

(A elegir con antelación)

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas
ó
Confit de pato al Oporto con ciruelas y setas

Postre

Cremoso de chocolate, mousse de chocolate negro terminado con
bañi de chocolate Alpaco y sésamo cantonés

Surtido Navideño

Turrones y barquillos

Bodega

Ederra verdejo
Ederra crianza
Cava Codorníu Reserva Extra Eco
Cafés e infusiones
Agua y refrescos

60€ / PAX

HOTEL CATALONIA PARK GÜELL | +34 93 219 12 04 | parkguell.direccion@cataloniahotels.com

San Esteban

Aperitivo

(A compartir)

Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Tosta de tartar de salmón con aguacate y piñones + copa de cava
Mini ensalada de langostinos y mango

Entrante

Canelones de rustido trufados

Principal

(A elegir con antelación)

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas
ó
Confit de pato al Oporto

Postre

Lemon mango pie

Surtido Navideño

Turrones y barquillos

Bodega

Ederra verdejo
Ederra crianza
Cava Codorníu Reserva Extra Eco
Cafés e infusiones
Agua y refrescos

60€ / PAX

Fin de Año

Copa de cava de bienvenida

Aperitivo

(A compartir)

Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Tosta de tartar de salmón con aguacate y piñones
Mini ensalada de langostinos y mango
Bombón de foie

Entrante

Bisque de cigalas aromatizado con Armagnac

Principal

(A elegir con antelación)

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas
ó
Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebollitas tiernas y patata gratén

Postres

Cremoso de chocolate
Sorbete de limón verde y vodka

Surtido Navideño

Turrones y barquillos
Uvas de la suerte

Bodega

Legaris Verdejo
Viña Pomal Crianza
Cava Codorníu Reserva Extra Eco
Cafés e infusiones
Agua y refrescos
1 Gin Tonic o combinado en mesa

90€ / PAX

Menú Día 1 y Día 6

Aperitivo

(A compartir)

Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Tosta de tartar de salmón con aguacate y piñones + copa de cava

Entrante

Ensalada de langostinos, hoja de roble, mango y piña

Principal

(A elegir con antelación)

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas
ó
Confit de pato al Oporto

Postre

Lemon mango pie

Surtido Navideño

Turrones y barquillos

Bodega

Ederra verdejo
Ederra crianza
Cava Codorníu Reserva Extra Eco
Cafés e infusiones
Agua y refrescos

60€ / PAX