

# Menús Celebración Navidad 2022



Hotel Catalonia Plaça Catalunya

CALLE BERGARA 11  
08002 BARCELONA  
+34 93 301 51 51

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

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •



# Menú Celebración 1

## Primero

Tomate "cor de bou" a la brasa con rape alangostado, cremoso de ruibarbo y rúcula

Carpaccio de langostinos, panceta ibérica, bouquet de lechuguitas y trufa

Canelón de calabacín con rabo de buey y "all i oli" de manzana

Calabaza ahumada con tataki de salmón, sésamo negro y nube de queso Arzua

## Segundo

Paletilla de cabrito con quenelle de patata "forquilla"

Filete de vaca vieja con mil hojas de patata y salsa de trufa

Lomo de merluza con ceviche de calamar y bisque de marisco

Lomo de corvina a la plancha con navajas, esparrago de mar y vichysoisse de coco y gengibre

## Postre

Lingote de chocolate

Classic Tiramisu Eboca Profesional

Lemon-Mango Pie

Cheese cake Contempo

Turrone y barquillos

## Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Raimat Vol d'Ànima Eco blanco, D.O.Costers Segre

Raimat Vol d'Ànima Eco Tinto, D.O.Costers Segre

Copa de cava Brut Nature Codorniu

Cafés e infusiones

48€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo



# Menú Celebración 2

## Entrantes a compartir

"Secallona" de cal Tomas  
Jamón ibérico con pan de coca con tomate  
Croquetas de rustido  
Blinis de salmón marinado con remolacha, pepino y aguacate  
Biquini trufado "Gastrobar Contempo"  
Cesta de espárragos trigueros en tempura con salsa romesco

## Segundo

Caldereta de rape y merluza con langostino  
Morro de bacalao al pil pil de "ceps"  
Timbal de cochinillo, crumble de remolacha y ñoquis de zanahoria

## Postre

Lingote de chocolate  
Classic Tiramisu Eboca Profesional  
Lemon-Mango Pie  
Cheese cake Contempo

Turrone y barquillos

## Bodega

Agas minerales, refrescos y cervezas  
Raimat Vol d'Ànima Eco blanco, D.O.Costers Segre  
Raimat Vol d'Ànima Eco Tinto, D.O.Costers Segre  
Copa de cava Brut Nature Codorniu  
Cafés e infusiones

50€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú cerrado, un único segundo y postre para todo el grupo



# Menú infantil

## Primera

Macarrones a la boloñesa

o

Canelones de carne gratinados con bechamel

## Segunda

Burger de ternera con patatas fritas

o

Nuggets de pollo con patatas fritas

## Postre

Helado

Turrone y barquillos

## Bebidas

Aguas minerales y refrescos

25€ / PAX · IVA INCLUIDO

\*Menú para menores de 12 años



# Suplementos y complementos

## Bodega con suplemento

Raventós d'Alella Blanco, D.O.Alella

Bruberry Tinto, D.O.Montsant

Non plus ultra Cava Codorniu

Suplemento por persona: 3€ (IVA Incluido)

## Barra libre de licores

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino y combinados básicos

Precio por persona: 14 €/ 1 hora (IVA incl)

Precio por persona: 22 €/ 2 horas (IVA incl)

## Otros complementos

Centro de flor natural desde 30€/unidad

Centro de flor natural y vela desde 35€/unidad

Decoración sala con globos desde 190€

Mantelería desde 36€/unidad

Disc Jockey desde 670€ (2 horas)

Hora extra disc jockey 150€

Carrito con golosinas 6 €/pax