

Menús Navidad 2022



Hotel Catalonia Plaça Catalunya

CALLE BERGARA 11
08002 BARCELONA
+34 93 301 51 51

catalunya.convenciones@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Menú 25 de diciembre - Navidad

Aperitivo

Montadito de pastel de marisco con "all i oli" de wakame
Pan de coca y jamón ibérico
Foie micuit con mermelada de mango
Salmón ahumado con lima y eneldo

Entrante a escoger

La "escudella" y la "carn d'olla"

Plato principal

Pollo de payés asado, aromatizado con canela y servido con pasas, ciruelas y piñones
o
Lomo de rape en "suquet" con patatas y verduritas

Postre

Tronco de navidad
y
Para finalizar los tradicionales 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

65€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas
*Menú infantil disponible



Menú 26 de diciembre - San Esteban

Aperitivo

Montadito de pastel de marisco con "all I oli" de wakame
Pan de coca y jamón ibérico
Foie micuit con mermelada de mango
Salmón ahumado con lima y eneldo

Entrante a escoger

Canelón tradicional de San Esteban
o
Ensalada con emulsión de calabaza, verduritas y carpaccio de atún

Principal a escoger

Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebollitas tiernas y patatas panadera al romero
o
Lomo de lubina confitada con verduritas y veolute de cítricos

Postre

Tronco de navidad
y
Para finalizar los tradicionales turrone y barquillos

Bodega

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

65€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

*Menú infantil disponible



Menú 31 de diciembre - Fin de año

Aperitivo

Montadito de pastel de marisco con "all I oli" de wakame
Pan de coca y jamón ibérico
Foie micuit con mermelada de mango
Salmón ahumado con lima y eneldo

Entrante a escoger

Ensalada templada de langostinos, tomate divino, miel y soja

Principal a escoger

Filete de vaca vieja a la brasa con salsa de ceps, zanahoria baby
y tirabeques salteados con aceite de trufa
o
Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas

Pre postre

Sorbete de lima, menta y ron

Postre

Tronco de navidad
y
Para finalizar los tradicionales 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

90€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas
*Menú infantil disponible



Menú 1 de enero – Año nuevo

Aperitivo

Montadito de pastel de marisco con “all I oli” de wakame
Pan de coca y jamón ibérico
Foie micuit con mermelada de mango
Salmón ahumado con lima y eneldo

Principal a escoger

Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebollitas tiernas
y patatas panadera al romero
o
Lomo de merluza con verduritas y cremoso de calabaza dulce

Postre

Tronco de navidad
y
Para finalizar los tradicionales turrone y barquillos

Bodega

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

55€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas
*Menú infantil disponible



Menú 6 de enero - Día de Reyes

Aperitivo

Montadito de pastel de marisco con "all i oli" de wakame
Pan de coca y jamón ibérico
Foie micuit con mermelada de mango
Salmón ahumado con lima y eneldo

Entrante a escoger

Ensalada de atún rojo en carpaccio con emulsión de boniato y chile
o
Canelón de calabacín con rabo de buey i alioli de manzana

Principal a escoger

Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebollitas tiernas
y patatas panadera al romero
o
Lomo de merluza con verduritas y cremoso de calabaza dulce

Pastre

Roscón de Reyes
y
Para finalizar los tradicionales turrónes 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

55€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas
*Menú infantil disponible



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