



Menús de Navidad

DISFRUTA DE LAS FIESTAS 2023
CON EBOCA RESTAURANTS
HOTEL CATALONIA PLAZA



Simultáneo

filigrana 

RESTAURANT

Navidad



APERITIVO

Jamón de bellota
Pan con tomate
Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao
Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Escudella con galets

Carn d'Olla

Pavo con ciruelas
o
Rodaballo en suquet de cigalas

POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre
Turrone, barquillos y petit fours

BODEGA

Vino blanco Legaris - D.O. Rueda
Vino tinto Ànec Mut - D.O. Penedès
Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

65 IVA INCLUIDO

filigrana

RESTAURANT

eboca
RESTAURANTS

San Silvestre



APERITIVO

Jamón de bellota
Pan con tomate
Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao
Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Canelones "rostit" con bechamel de trufa y reducción de Pedro Ximénez

Paletilla de cabrito a baja temperatura y acabada en horno de carbón
o
Cazuela de rape a "l'all cremat"

POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre
Turrónes, barquillos y petit fours

BODEGA

Vino blanco Legaris - D.O. Rueda
Vino tinto Ànec Mut - D.O. Penedès
Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

65 IVA INCLUIDO

Fin de Año



APERITIVO

Canelón de calabacín del Parc Agrari relleno de atún de l'Ametlla

Mini pan bao de rabo de toro "saltado"

Patata ratte con cangrejo real

ENTRANTE

Toro de atún de l'Ametlla al pil-pil con tomate y escabeche ibérico

PLATOS PRINCIPALES

Lubina salvaje con cremoso de calabaza, naranja y ajos tiernos

Solomillo de vaca a la brasa con trufa, boletus y parmentier

POSTRES

Namelaka de coco, sorbete de piña y pasas al ron

Turrone, barquillos y petit fours

BODEGA

Vino blanco Legaris - D.O. Rueda

Vino tinto Ànec Mut - D.O. Penedès

Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

160 IVA INCLUIDO



CONDICIONES DE RESERVA

Las comidas de Navidad y San Esteban se realizarán en el horario habitual del restaurante de 13:00 a 15:30.

La cena de Nochevieja se realizará en el horario asignado por el restaurante.

CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA

Enviar solicitud con datos de contacto y número de personas al correo ***plaza.restaurantes@cataloniahotels.com***.

Desde el momento de confirmación tiene 24 horas para realizar el pago anticipado mediante transferencia bancaria a la siguiente cuenta:

BANCO SANTANDER

IBAN: ES76 0075 0002 2106 0475 3051

SWIFT: BSCHEM33

Rogamos nos envíen copia de la transferencia bancaria para su verificación o de lo contrario su reserva quedará anulada automáticamente pasado el tiempo establecido.

Una vez realizado el pago no se admiten cambios ni devoluciones, sin excepciones.

Catalonia Barcelona Plaza. Pl. Espanya 6-8. Tel: 93.426.26.00. plaza.restaurantes@cataloniahotels.com



Simultáneo

filigrana

RESTAURANT