

Navidad 2023



Menú Navidad

Bienvenida

Copa de cava Brut
Salmón ahumado y cítricos
Jamón ibérico en pan de coca con tomate
Langostinos fríos con mango y salsa tártara

Primeros

Sopa de galets con pilota
O
Canelón XL de bogavante

Segundos

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas
O
Confit de pato con salsa de oporto

Postres

Postre Navideño
Barquillos y turrónes

Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos y cervezas
Ànec Mut Blanco D.O. Penedés
Ànec Mut Tinto D.O. Penedés
Cava Codorniu Clasico Brut Nature
Café, café descafeinado o infusiones

68 €

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

Menú Nochebuena

Bienvenida

Copa de cava Brut

Primeros

Canapé de salmón ahumado

Jamón ibérico en pan de coca con tomate

Langostinos fríos con mango y salsa tártara

Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

Anchoas 00

Segundos

Lomo de salmón en salas teriyaki y verduritas

O

Pierna de cordero a baja temperatura, cebollitas tiernas y patatas panadera al romero

Postres

Postre Navideño

Barquillos y turrónes

Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos y cervezas

Ànec Mut Blanco D.O. Penedés

Ànec Mut Tinto D.O. Penedés

Cava Codorniu Clasico Brut Nature

Café, café descafeinado o infusiones

68 €

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

Menú San Esteban

Bienvenida

Copa de cava Brut
Montadito de jamón ibérico
Tabla de quesos manchego, brie, mahón y tetilla con mermeladas
Salmón ahumado y cítricos

Primeros

Canelones de rustido con bechamel trufada

Segundos

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas
O
Meloso de ternera y setas

Postres

Postre Navideño
Barquillos y turrónes

Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos y cervezas
Ànec Mut Blanco D.O. Penedés
Ànec Mut Tinto D.O. Penedés
Cava Codorniu Clasico Brut Nature
Café, café descafeinado o infusiones

68 €

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

Menú Fin de año

Bienvenida

Copa de cava Brut

Jamón ibérico y pan de coca con tomate

Langostinos fríos con sus salsas

Salmón ahumado

Primeros

Bisque de cigalas aromatizadas al Armagnac

Segundos

Canelón XL de bogavante

Principal

Confit de pato con ciruelas

Sorbete

Sorbete de limón al vodka

Postres

Postre Navideño

Barquillos y turrónes

Uvas de la suerte y bolsa de cotillón

Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos y cervezas

Legaris D.O. Rueda

Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café, café descafeinado o infusiones

Licor o digestivo nacional en mesa

120 €

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

Menú Año Nuevo

Bienvenida

Montadito de jamón ibérico

Tosta de salmón ahumado

Tabla de quesos manchego, brie, mahón y tetilla con sus mermeladas

Primeros

Tartar de salmón, aguacate y piñones

Segundos

Lomo de rape en suquet con patatas y verduritas

O

Meloso de ternera y setas

Postres

Lemon mango pie

Barquillos y turrones

Bodega

Agua mineral o con gas, refrescos y cervezas

Ànec Mut Blanco D.O. Penedés

Ànec Mut Tinto D.O. Penedés

Cava Codorniu Clasico Brut Nature

Café, café descafeinado o infusiones

68 €

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

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Born

93 268 86 00

born.direccion@cataloniahotels.com

Rec Comtal, 16-18

08003 Barcelona

cataloniahotels.com