

# Navidad 2023



# Menú Nochebuena

## Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Palmeritas de sobrasada y membrillo

Brocheta de tataki de salmón con soja y sésamo

Pan de cristal con virutas de jamón y tomate

## Primero

Bisque de cigalas al aroma de armagnac y crujiente de pipas

## Segundo (A elegir con antelación)

Suprema de corvina en suquet con patatas panaderas

o

Secreto ibérico marinado con gratén de patata

## Postre

Lingote de chocolate praliné con coulis de cítricos

\*\*\*\*\*

Para finalizar los Tradicionales Turrone y Barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Legaris Verdejo (D.O Rueda)

Vino tinto Izadi Crianza (D.O Rioja)

Cava Fontallada Brut Nature

Café e infusiones

Copa de licor

65€

Menú infantil disponible | IVA incluido | Catalonia Diagonal Centro

# Menú Navidad

## Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de jamón ibérico  
Brocheta de gambas con migas de pan de ajo  
Virutas de jamón ibérico  
Tartaleta de mousse de salmón con sésamo

\*\*\*\*

Cava y aperitivos

## Primero

Escudella de nadal con galets y Carn d'olla

## Segundo

Pollo de payés con pasas, piñones, ciruelas y orejones

## Postre

Lingote de chocolate praliné con coulis de cítricos

\*\*\*\*\*

Para finalizar los Tradicionales Turrónes y Barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Legaris Verdejo (D.O Rueda)  
Vino tinto Izadi Crianza (D.O Rioja)  
Cava Fontallada Brut Nature  
Café e infusiones  
Copa de licor

65€

# Menú San Esteban

## Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de jamón ibérico  
Brocheta de gambas con migas de pan de ajo  
Virutas de jamón ibérico  
Tartaleta de mousse de salmón con sésamo

\*\*\*\*

Cava y aperitivos

## Primero

Canelones caseros con foie-gras de pato gratinados

## Segundo

Paletilla de cordero con patatas panaderas confitadas al romero

## Postre

Lingote de chocolate praliné con coulis de cítricos

\*\*\*\*\*

Para finalizar los Tradicionales Turrónes y Barquillos

## Bodega

Aguas minerales  
Vino blanco Legaris Verdejo (D.O Rueda)  
Vino tinto Izadi Crianza (D.O Rioja)  
Cava Fontallada Brut Nature  
Café e infusiones  
Copa de licor

65€

# Menú Nochevieja

## Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Palmeritas de sobrasada y membrillo

Brocheta de tataki de salmón con soja y sésamo

Pan de cristal con virutas de jamón y tomate

## Primero

Bisque de cigalas al aroma de armagnac y crujiente de pipas

## Segundo (A elegir con antelación)

Suprema de corvina en suquet con patatas panaderas

o

Paletilla de cabrito asada a baja temperatura, con cebollas tiernas  
y patatas panaderas al romero

## Postre

Lingote de chocolate praliné con coulis de cítricos

\*\*\*\*\*

Para finalizar los Tradicionales Turrónes y Barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Legaris Verdejo (D.O Rueda)

Vino tinto Izadi Crianza (D.O Rioja)

Cava Fontallada Brut Nature

Café e infusiones

Copa de licor

95€

# Menú Año Nuevo

## Entrantes a compartir

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Palmeritas de sobrasada y membrillo

Brocheta de tataki de salmón con soja y sésamo

Pan de cristal con virutas de jamón y tomate

## Primero

Bisque de cigalas al aroma de armagnac y crujiente de pipas

## Segundo (A elegir con antelación)

Suprema de corvina en suquet con patatas panaderas

o

Secreto ibérico marinado con gratén de patata

## Postre

Lingote de chocolate praliné con coulis de cítricos

\*\*\*\*\*

Para finalizar los Tradicionales Turrónes y Barquillos

## Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Legaris Verdejo (D.O Rueda)

Vino tinto Izadi Crianza (D.O Rioja)

Cava Fontallada Brut Nature

Café e infusiones

Copa de licor

70€

# Menú Día de Reyes

## Primero

Ensalada de escarola frisée con salmón marinado en eneldo, acompañada de un tartar de tomate Raf y aderezada con vinagreta de mango

o

Panciotti rellenos de puntas de espárragos y mascarpone, sobre una crema de gambas y cebollino, adornados con lascas de queso Grana Padano

## Segundo

Lomo de ternera a la plancha con salsa Café de París, acompañado de espárragos trigueros, parmentier de patata y queso Mahón curado

o

Lomo de bacalao asado con aceitunas deshidratadas, sobre un nido de calabacín con un toque de aceite de tomate y orégano fresco

## Postre

Lingote de chocolate praliné con coulis de cítricos

\*\*\*\*\*

PARA FINALIZAR LOS TRADICIONALES TURRONES

## Bodega

Agua mineral

Vino blanco Ànec Mut (D.O. Penedés)

Vino tinto Castillo Monjardín (D.O. Navarra)

Cava Codorniu Brut Nature

Cafés & infusiones

48€

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Diagonal Centro**

93 415 90 90

[diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)

Calle Balmes 142

08008 Barcelona

[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)