

# Navidad 2023



# Menú 25 de diciembre-Navidad

## Aperitivo

Sant Matrimoni  
Jamón con tomate  
Tataki de atún en algo ñori en tempura  
Salpicón de marisco

## Entrante

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

## Plato principal a escoger

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

## Postres

Tronco de navidad  
y  
Para finalizar los tradicionales turrones y barquillos

## Bodega

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

65€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú infantil disponible

# Menú 26 de Diciembre - San Esteban

## Aperitivo

Sant Matrimoni  
Jamón con tomate  
Tataki de atún en algo ñori en tempura  
Salpicón de marisco

## 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

## Postres

Tronco de navidad  
y  
Para finalizar los tradicionales turrones y barquillos

## Bodega

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

65€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú infantil disponible

# Menú 31 de Diciembre – Fin de año

## Aperitivo

Sant Matrimoni  
Jamón con tomate  
Tataki de atún en algo ñori en tempura  
Salpicón de marisco

## Entrante

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 postres

Sorbete de lima, menta y ron

## Postres

Postre cremoso de chocolate

## Bodega

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

95€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú infantil disponible

# Menú 1 de Enero – Año nuevo

## Aperitivo

Sant Matrimoni  
Jamón con tomate  
Tataki de atún en algo ñori en tempura  
Salpicón de marisco

## 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 turrones y barquillos

## Bodega

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

55€ / PAX · IVA INCLUIDO. Mínimo 10 personas

\*Menú infantil disponible

# Menú 6 de Enero – Día de Reyes

## Aperitivo

Sant Matrimoni  
Jamón con tomate  
Tataki de atún en algo ñori en tempura  
Salpicón de marisco

## Entrante a escoger

Ensalada de langostinos con setas escabechadas  
O  
Canelón de rabo de buey espuma de trufa y parmesano crujiente

## 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

## Postres

Roscón de reyes  
y  
Para finalizar los tradicionales turrónes y barquillos

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas  
Raimat Castell Eco blanco, D.O.Costers Segre  
Raimat Vol d'Ànima Eco Tinto, D.O.Costers Segre  
Copa de cava Brut Nature Codorniu D.O. Cava  
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

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino y combinados básicos

Precio por persona: 19 €/ 1 hora (IVA incl)

Precio por persona: 30 €/ 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

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Plaça Catalunya**

+34 93 301 51 51

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

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