

# Navidad 2023



# Menú Nochebuena

24 Diciembre 2023

## Aperitivos

Jamón Ibérico sobre pan de cristal con chutney de tomate casero

Queso semi curado Payoyo con mermelada de higos y nueces

acompañado de regañás

Anchoa del Cantábrico con tapenade de aceitunas negras

## Para comenzar

Canelones de gambones, setas y boletus con salsa bisque acompañado de

chalotas y láminas de jengibre confitado

## Continuamos con

Presa Ibérica a baja temperatura terminada al Jospé con salsa de Pedro Ximénez, acompañado de

puré de boniatos y chips de patatas violeta

## Para refrescarnos

Sorbete de limón verde con vodka

## Postre

Mousse de chocolate negro con corazón tierno de bizcocho,

vainilla de Tahití y cereza amarena

## Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "La Charla Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Café, infusiones & dulces navideños

70€ Por Persona

IVA INCLUIDO

# Menú Navidad

25 Diciembre 2023

## Aperitivos

Croqueta de rabo de toro con foie y cebolla caramelizada acompañada  
de mayonesa de membrillo

Boquerón en vinagre con regañás a la flor de sal

Chupa Chups de queso Payoyo con mermelada de melocotón

## Del mar

Corvina al horno con salsa americana, mejillones y ratatouille de  
verduras de la huerta

## De la tierra

Solomillo ibérico al horno de carbón con salsa al vino Manzanilla y piñones, acompañado de patatas  
mini horneadas con ajo y hierbas aromáticas

## Para refrescarnos

Sorbete de mojito

## Postre

Cremoso de dulce de leche con chocolate, lámina de oro sobre galleta  
crumble y caramelo a la sal

## Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "La Charla Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Café, infusiones & dulces navideños

60€ Por Persona

IVA INCLUIDO

# Menú Nochevieja

31 Diciembre 2023

## Aperitivos

Bombón de foie envuelto en almendras con mermelada de frutos rojos

Ferrero de queso de cabra con muselina de manzana a la vainilla

Anchoa del Cantábrico con tapenade de aceitunas negras

## Para comenzar

Pastel de cabracho con langostino rebozado en panko, acompañado de salsa

rosa y tostas de centeno

## Continuamos con

Rodaballo asado al Jospes con salsa de galeras acompañado de verduras de temporada

## Para refrescarnos

Sorbete de limón con albahaca

## Plato principal

Solomillo de vaca vieja Montañesa con salsa de trufa negra, salteado de setas,

chalotas caramelizadas y aceite de hierbas

## El dulce para terminar

Mousse de chocolate negro con corazón tierno de bizcocho,

vainilla de Tahití y cereza amarena

## Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "La Charla Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Café e infusiones

**23:45 horas** Surtido de dulces navideños, cava y uvas de la suerte

**00:00 horas** Cotillón y barra libre con música en directo

**03:30 horas** Surtido de mini-bocadillos y churros con chocolate

**150€** Por Persona

IVA INCLUIDO

# Menú Año nuevo

1 Enero 2024

## Aperitivos

Guacamole casero con tortitas de maíz

Brocheta de atún marinado con soja acompañado de tomate cherry y mango

Ensaladilla de pulpo con lombarda

## Del mar

Crema de galeras con langostinos, mejillones en su jugo, picatostes y dados de patatas

## De la tierra

Solomillo ibérico al horno de carbón con salsa al vino Manzanilla y piñones, acompañado de patatas mini horneadas con ajo y hierbas aromáticas

## Para refrescarnos

Sorbete de mango con cava

## Postre

Cremoso de chocolate negro al 54% con interior de crema inglesa aromatizada con vainilla y perlas de frambuesa sobre crumble de cacao-sal

## Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "La Charla Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Café, infusiones & dulces navideños

**55€** Por Persona  
IVA INCLUIDO

# Menú Día de Reyes

6 Enero 2024

## Aperitivos

Guacamole casero con tortitas de maíz

Brocheta de atún marinado con soja acompañado de tomate cherry y mango

Ensaladilla de pulpo con lombarda

## Del mar

Crema de galeras con langostinos, mejillones en su jugo, picatostes y dados de patatas

## De la tierra

Solomillo ibérico al horno de carbón con salsa al vino Manzanilla y piñones, acompañado de patatas mini horneadas con ajo y hierbas aromáticas

## Para refrescarnos

Sorbete de mango con cava

## Postre

Cremoso de chocolate negro al 54% con interior de crema inglesa aromatizada con vainilla y perlas de frambuesa sobre crumble de cacao-sal

## Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "La Charla Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Café, infusiones & dulces navideños

**55€** Por Persona  
IVA INCLUIDO

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**CATALONIA REINA VICTORIA**  
952 87 12 40  
[reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com](mailto:reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com)  
C/Jerez, 25  
29400 Ronda  
[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)