

Navidad 2023



Nochebuena

Pica pica

Coca de escalivada y anguila ahumada

Chupito de crema de marisco y tartar de gamba roja

Chupa chups de foie y chocolate

Saquito de espárragos trigueros

Langostino crujiente con salsa romesco

Segundos

Corvina, puré de coliflor y vinagreta de ajo negro

O

Solomillo de buey, puré de patatas con salsa de naranja, orejones y romero

Postre

Cremoso de chocolate

Turrones y barquillos

Café, té e infusiones

Bodega

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Raimat Castell eco D.O. Costers del Segre

Vino tinto Raimat Vol Dánima D. O. Costers del Segre

Cava Raimat Brut Nature D.O. Cava

60€ por persona (IVA incluido)

Navidad

Primeros

Escudella tradicional

O

Crema de mariscos con carpaccio de gamba roja

Segundos

Lomo de bacalao con samfaina

O

Muslo de pollo a la catalana

Postre

Lemon mango pie
Turrónes y barquillos

Café, té e infusiones

Bodega

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Raimat Castell eco D.O. Costers del Segre

Vino tinto Raimat Vol Dánima D. O. Costers del Segre

Cava Raimat Brut Nature D.O. Cava

55€ por persona (IVA incluido)

San Esteban

Primeros

Canelón de Sant Esteve

O

Timbal de bacalao confitado, tomate seco, escarola y vinagreta de albahaca

Segundos

Dorada con patata panadera y vinagreta templada de tomate rosa

O

Secreto de ibérico con piquillos al ajillo y gratén de patata

Postre

Coulant de chocolate y sorbete de mandarina

Turrones y barquillos

Café, té e infusiones

Bodega

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Raimat Castell eco D.O. Costers del Segre

Vino tinto Raimat Vol Dánima D. O. Costers del Segre

Cava Raimat Brut Nature D.O. Cava

55€ por persona (IVA incluido)

Nochevieja

Primeros

Vieira, puré de castañas y tartar de mango

Milhojas de foie, manzana, queso crema y reducción de vino tinto

Cochinillo crujiente, crema de alcachofas y polvo de pistacho

Postre

Tiramisú

Turrónes y barquillos

Café, té e infusiones

Bodega

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Raimat Castell eco D.O. Costers del Segre

Vino tinto Raimat Vol Dánima D. O. Costers del Segre

Cava Raimat Brut Nature D.O. Cava

98€ por persona (IVA incluido)

Año nuevo

Pica pica

Coca de escalivada y anguila ahumada

Chupito de crema de marisco y tartar de gamba roja

Chupa chups de foie y chocolate

Saquito de espárragos trigueros

Langostino crujiente con salsa romesco

Segundos

Rodaballo asado, patata panadera y vinagreta de tomate rosa con toques cítricos

O

Solomillo de buey, chutney de piña y chalotas glaseadas

Postre

Lemon mango pie

Turrones y barquillos

Café, té e infusiones

Bodega

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Raimat Castell eco D.O. Costers del Segre

Vino tinto Raimat Vol Dánima D. O. Costers del Segre

Cava Raimat Brut Nature D.O. Cava

63€ por persona (IVA incluido)

Reyes

Primeros

Crema de ceps trufada con virutas de jamón ibérico

O

Ravioli de alcachofa con salsa trufada de jamón

Segundos

Lubina rellena de gambas y espinacas, velouté de su jugo y puré de hinojo

O

Secreto de ibérico con piquillos al ajillo y patata gratén

Postre

Tiramisú

Turrones y barquillos

Café, té e infusiones

Bodega

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Raimat Castell eco D.O. Costers del Segre

Vino tinto Raimat Vol Dánima D. O. Costers del Segre

Cava Raimat Brut Nature D.O. Cava

55€ por persona (IVA incluido)

Menú infantil

Primeros

Macarrones a la boloñesa

O

Canelón de pollo

Segundos

Escalopa de ternera y patatas fritas

O

Pechuga de pollo y patatas fritas

Postre

Helado

Turrones y barquillos

Café, té e infusiones

Bodega

Agua mineral y refrescos

26€ por persona (IVA incluido)

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Sabadell

93 727 92 00

sabadell.comercial@cataloniahotels.com

Plaça Catalunya, 10-12

08206 Sabadell

cataloniahotels.com