



# Menús Navidad

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro  
Balmes, 142-146 | 08008 – Barcelona  
+34 93 415 90 90 [diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)



## COPA DE BIENVENIDA

---

### El Detalle

---

Chips de plátano con sal de apio

Tacos de queso curado  
con aceite de romero

Cucharita de tartar de bacalao

### Bar

---

Cava Aria Segura Viudas Brut

**Precio por persona: 9,50 €**  
**IVA Incluido**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro  
Balmes, 142-146 | 08008 – Barcelona  
+34 93 415 90 90  
[diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)



## Aperitivo previo al menú

---

### Nuestros fríos y calientes

---

Virutas de Jamón con Pan de Coca  
Vasito de Patata y Pulpo  
Pincho de anchoas y aceituna gordal  
Croquetas Artesanas de Cocido de Pollo  
Chupito de Puerro con Aceite de Estragón  
Brocheta de atún con sésamo

### Bar

---

Refrescos  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Vermouth y Aperitivos

**Precio por persona: 15 €**  
**IVA Incluido**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro  
Balmes, 142-146 | 08008 – Barcelona  
+34 93 415 90 90  
[diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com](mailto:diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com)



## MENÚ DE NAVIDAD 1

---

### Primeros

---

Ensalada de lollo, hoja de roble y radicchio con ceviche de gambas, jengibre y olivas kalamata

o

Carpaccio de Bresaola con tomate cherry confitados y rúcula, con vinagreta de Módena y trufa

o

Crujiente de pasta brie con marisco y crema de avellanas

### Segundos

---

Entrecote de ternera con timbal de berenjena, calabacín, panceta curada y parmesano

o

Suprema de corvina con verduras sobre una velouté de tomillo

o

Confit de pato con compota de manzana especiada y espárragos trigueros

### Postres

---

Tulipa de chocolate con brunoise de piña y helado de coco

o

Postre navideño

\*\*\*\*

Para Finalizar los Tradicionales Turrones

### Bebidas

---

Aguas Minerales

Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés

Vino Tinto Arnegui D.O. La Rioja

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

Café e Infusiones

**Precio por Persona: 38€**  
**IVA Incluido**

**Observaciones:** A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro  
Balmes, 142-146 | 08008 – Barcelona  
+34 93 415 90 90

diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com



## MENÚ DE NAVIDAD 2

---

### Primeros

---

- Canelón de bogavante con mousseline suave de jengibre  
o  
Tarrina de foie con gelatina de Oporto y tostadas de pan de pasas y nueces  
o  
Caldereta de marisco al aroma de hinojo

### Segundos

---

- Presa de cerdo Ibérico asada a baja temperatura con gratén de boniatos y ceps confitados  
o  
Tronco de rape confitado con aceite de olivas negras y espárragos trigueros  
o  
Escalopines de solomillo de ternera con salsa Café Paris, polenta y chips de remolacha

### Postres

---

- Tulipa de chocolate con brunoise de piña y helado de coco  
o  
Postre navideño  
\*\*\*\*  
Para Finalizar los Tradicionales Turrónes

### Bebidas

---

- Aguas Minerales  
Vino blanco Garbó D.O. Montsant  
Vino tinto Cop de Vent D.O. Empordà  
Cava Freixenet Brut Nature  
Café e infusiones  
Copa de licor

**Precio por Persona: 55€**  
**IVA Incluido**

**Observaciones:** A escoger un primero, un segundo y un postre, creando un menú único para todos los comensales.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro  
Balma, 142-146 | 08008 – Barcelona  
+34 93 415 90 90  
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com



SERVICIO MÁXIMO PARA 70 PERSONAS

Posible modificación del pica-pica en mesa para grupos superiores al máximo

## Pica Pica en mesa

---

### Primeros

---

Mini hamburguesa de tartar de atún y aguacate,  
Chupito de crema de galeras con cebollino,  
Degustación de canelón de "carn d'olla",  
Cucharita de mousse de foie con gelée de Oporto,  
Brocheta de langostino con kikos,  
Croquetas de txangurro

### Segundos

---

Entrecote de ternera con timbal de berenjena, calabacín,  
panceta curada y parmesano  
o  
Suprema de corvina con verduras sobre una velouté de tomillo  
o  
Confit de pato con compota de manzana especiada y espárragos trigueros

### Postres

---

Tulipa de chocolate con brunoise de piña y helado de coco  
o  
Postre navideño

\*\*\*\*\*

Para finalizar los tradicionales turrone

### Bebidas

---

Aguas Minerales  
Vino Blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés  
Vino Tinto Arnegui D.O. La Rioja  
Cava Aria Segura Viudas Brut Nature  
Café e Infusiones

**Precio por Persona: 42€**  
**IVA Incluido**

**Observaciones:** A escoger un primero, un segundo y un postre,  
creando un menú único para todos los comensales.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro  
Balma, 142-146 | 08008 – Barcelona  
+34 93 415 90 90  
diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com



## OTROS SERVICIOS NO INCLUIDOS

---

### Discoteca

---

Disc-jockey 750€:

Incluye música ambiente durante el banquete + 2 horas de baile + 1 micrófono inalámbrico

Hora extra D.J. 105€

### Suplemento licores en el menú

---

5,00€ / persona

### Barra libre de Licores

---

#### Barra libre:

Refrescos

Cervezas

Vino

Aguas minerales

Zumos de frutas

Licores y destilados

Precio por persona: 19 € / 1 ½ hora de duración

24 € / 2 horas de duración

### Barra de bebidas según consumo\*

Combinado 10,00€

Refresco o Cervezas 4,00€

(\*Se requiere contratar el servicio de camarero. Hasta 50 personas 1 camarero/120€ hora. Hasta 100 personas 2 camareros/240€ hora)

### IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro  
Balmes, 142-146 | 08008 – Barcelona  
+34 93 415 90 90

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