



Menús Navidad

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Atocha
Atocha, 81 – 28012 | Madrid
Tel: 91 420 37 70 | madrid.eventos@cataloniahotels.com
hoteles-catalonia.es



Cóctel I

Los fríos

Gazpacho de frutos rojos
Cucharita de tartar de pulpo con sus verduritas
Brocheta de tomate cherry y mozzarella con aceite de albahaca
Tartaleta de salmón con guacamole
Wrap de berenjena asada y queso de cabra con miel
Hojaldre de manzana caramelizada

Los calientes

Mini hamburguesas de buey con queso brie y cebolla caramelizada
Mini croquetas de jamón Ibérico
Torpedos de gamba con patata crujiente
Mini quiches de bacón y cebolla con huevo de corral
Crema castellana con crujiente de cecina
Yemas de trigueros en tempura con salsa Romesco

Los dulces

Trufas de chocolate
Brochetitas de frutas de temporada
Tocinillos de cielo

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja)
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)
Cava Canals i Nubiola Brut (D.O. Cava)

Precio por Persona: 32€
IVA Incluido

**Mínimo de servicios a contratar: 25
Duración del servicio: 45-60 minutos



Cóctel II

Los fríos

Sashimi de atún aromatizado al jengibre con brotes verdes
Mini blinis de tomate con queso Brie y confitura de higos
Tartaleta de salmón con guacamole
Jamón Ibérico sobre pan de cristal y emulsión de tomate
Brocheta de jamón de pato, tomate cherry y parmesano
Cremoso de foie con polvo de quicos sobre pan de especias

Los calientes

Crujiente de langostinos con salsa Romesco
Chupa-chups de codorniz con salsa de soja y miel
Mini croquetas de jamón y de asado y verduras
Tosta crujiente de pimentón con brandada de bacalao y cebolla caramelizada
Brocheta de pulpo rustido con patata confitada a la vainilla
Yemas de trigueros con salsa Teriyaki
Ravioli crujiente de buey con cremoso de zanahoria

Los dulces

Trufas de chocolate
Brochetitas de frutas de temporada
Tocinillos de cielo
Cheesecake de frutos rojos

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja)
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedès)
Cava Aria Segura Viudas (D.O. Cava)

Precio por Persona: 42€
IVA Incluido

**Mínimo de servicios a contratar: 25
Duración del servicio: 45-60 minutos



Menú Navidad I

Entrantes a compartir

Cremoso de foie gras con pan de especias y gelé de Amaretto
Croqueta de txagurro con carpaccio de boletus
Tosta de pan cristal con jamón Ibérico
Gambón crujiente con curry, lima y cilantro

Segundo (A elegir con antelación)

Bacalao confitado a 60º con salteado de vegetales y emulsión de ajo-negro
O
Taco de presa ibérica con jugo de asado y chalotas infusionadas en canela y naranja

Postre

Bizcocho de zanahoria y frutos secos con cremosos de arroz con leche

La Bodega

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedés)
Cava Canals i Nubiola Brut (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por Persona: 35€
IVA Incluido



Menú Navidad II

Entrantes a compartir

Croquetas de txangurro con carpaccio de boletus
Tosta de pan de cristal con jamón Ibérico
Cremoso de foie gras con pan de especias y gelé de Amaretto

Primero (A elegir con antelación)

Burrata fresca con hojas verdes, uvas, nueces y láminas de salmón marinado
O
Crema de hortalizas asadas a 120º con frutos secos tostados y tempura de gambón

Segundo (A elegir con antelación)

Lomo de rodaballo aromatizado con lima y jengibre, con dulce de zanahoria, yemas de trigoero y sal de olivas negras
O
Meloso de ternera y foie con consomé de hongos, champiñón Portobello y puerro confitado

Postre

Cremoso de chocolate y Baileys, con ganache de café y espuma de Mascarpone

La Bodega

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedés)
Cava Canals i Nubiola Brut (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrones

Precio por Persona: 45€
10% IVA Incluido

** A escoger con antelación un primero y un segundo, creando un menú único e igual para todos los comensales.



Menú Navidad III

Entrantes a compartir

Bizcocho ligero de tomate asado, con polvo de Pecorino y lámina de membrillo
Cremoso de foie gras con pan de especias y gelé de Amaretto
Gambón crujiente con curry, lima y cilantro
Tosta de pan cristal con jamón Ibérico
Croqueta de txangurro con carpaccio de boletus

Primero (A elegir con antelación)

Crema ligera de patata ahumada con huevo asado a 70º y mejillones escabechados
O
Vieiras en camisa ibérica con fideuá de tinta y emulsión de oliva, ajo y hierbas aromáticas

Segundo (A elegir con antelación)

Lubina salvaje con crema ligera de chirivías, hinojo y micro vegetales rustidos
O
Solomillo de ternera de Guadarrama con risotto de tinto y nube de parmesano

Postre (A elegir con antelación)

Cremoso de chocolate y Baileys con ganache de café y espuma de Mascarpone
O
Frutas osmotizadas en cítricos con helado de miel y piñones

La Bodega

Agua mineral
Vino tinto Arnegui Crianza 2011 (D.O. Rioja) o
Vino blanco Segura Viudas Viña Heredia (D.O. Penedés)
Cava Canals i Nubiola Brut (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por Persona: 59€
10% IVA Incluido

** A escoger con antelación un primero y un segundo, creando un menú único e igual para todos los comensales.



Barra libre tras la cena

Refrescos y zumos

Cerveza

Tónica y Bitter

Opciones de alcoholes*

Ginebra Beefeater o Bombay Sapphire

Ron Bacardi o Brugal

Vodka Smirnoff o Absolut

Whisky Ballantines o J.B.

Precio por Persona: 25€
10% IVA Incluido

Duración 2hrs, tras los postres.

Hora extra 14€

Mínimo 30 personas.

* Elección de una de las opciones por adelantado.

DISCOTECA MOVIL

Discoteca móvil (equipo básico 2 horas)

Precio: 650€
21% IVA Incluido

Duración 2hrs, tras los postres.

Hora extra: 150€



CONDICIONES

Almuerzos y cenas desde el 30/11/2017 - 08/01/2018 incluidos (excepto: Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes) – Consultar.

Menús para mínimo 10 personas – Consultar.

Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación del 40% por cada comensal – no reembolsable en caso de anulación.

El número definitivo de comensales se confirmará 72 horas antes del evento, siendo éste el número mínimo a efectos de facturación.

Estos menús son propuestas, pero si quieren otras opciones, les podemos elaborar un menú a su medida.

* A elegir una consumición por comensal (Botella de vino por cada 4 comensales).