



# Menús Navidad

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Goya  
Goya, 49 – 28001 | Madrid  
Tel: 91 781 49 49 | [madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)  
[hoteles-catalonia.es](http://hoteles-catalonia.es)



## Menú Navidad I

---

### Primero

Tartar de tomate con queso Idiazabal, teja de pan y vinagreta de anchoas

### Segundo

Presa ibérica con pastel de morcilla y puré de orejones

### Postre

Milhojas de manzana con crema de pasas

### La Bodega

Agua mineral

Vino tinto Orube Crianza 2012 (D.O. Rioja) o

Vino blanco Agnus Dei 2013 (D.O. Albariño)

Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

**Precio por Persona: 25€**  
**IVA Incluido**



## Menú Navidad II

---

### Primero

Rollito de confit de pato con salsa de frambuesa y pequeña ensalada de brotes tiernos

### Segundo (A elegir con antelación)

Rodaballo sobre cous cous con sal de jamón ibérico y aceite cítrico de arbequina

O

Carrillera hojaldrada al vino tinto sobre puré de patata a la mantequilla y zanahoria glaseada

### Postre

Carpaccio de mango y piña con sorbete de piña colada

### La Bodega

Agua mineral

Vino tinto Orube Crianza 2012 (D.O. Rioja) o

Vino blanco Agnus Dei 2013 (D.O. Albariño)

Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

**Precio por Persona: 30€**  
**10% IVA Incluido**

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Goya

Goya, 49 - 28001 | Madrid

Tel: 91 781 49 49 | [madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)

[hoteles-catalonia.es](http://hoteles-catalonia.es)



## Menú Navidad III

---

### Entrantes

Croquetas de sobrasada y miel con chips de boniato

### Primero

Vieiras salteadas sobre cremoso de patata violeta y caramelo de pimentón dulce

### Pescado

Lomo de corvina con jugo de cocido madrileño

### Carne

Solomillo de ternera con plátano y peras, con reducción de vino especiado

### Postre

Bizcochito de higos con cacao y crema de almendras tostadas

### La Bodega

Agua mineral

Vino tinto Orube Crianza 2012 (D.O. Rioja) o

Vino blanco Agnus Dei 2013 (D.O. Albariño)

Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

**Precio por Persona: 40€**  
**10% IVA Incluido**



## CONDICIONES

Almuerzos y cenas desde el 30/11/2017 - 07/01/2018 incluidos (excepto: 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero) – 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).