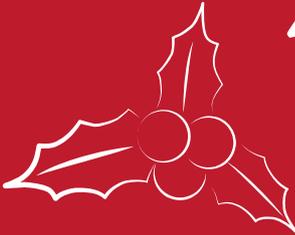




Menús
Navidad



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes
Prado, 6 – 28014 | Madrid
Tel: 91 389 60 51 | madrid.eventos@cataloniahotels.com
hoteles-catalonia.es



Aperitivo sencillo en mesa

Croquetas de jamón
Cazuelita de risotto de boletus
Din-sum de rabo de ternera al cacao amargo

Precio por persona: 8€
IVA incluido

Aperitivo completo en mesa

Croquetas de jamón
Ceviche de vieiras con cebolla encurtida y aire de lima
Cigalas en vinagreta de lentejas
Cazuelita de risotto de boletus
Langostinos plancha
Din-sum de rabo de ternera al cacao amargo

Precio por persona: 15€
IVA incluido



Coctel a medida

A ELEGIR 12 APERITIVOS

LOS FRÍOS

Ensaladilla rusa con espuma de mahonesa
Bombón de manzana y foie**
Jamón ibérico con "pa amb tomàquet"
Salpicón de marisco con vinagreta de manzana y fruto secos**
Salmón marinado con vinagreta de mango**
Brochetas de tomatito cherry, anchoa y albahaca
Jurel marinado, aceituna negra y puré de raíz de apio
Chupito de gazpacho andaluz
Crema de melón con jamón

LOS CALIENTES

Croquetas de jamón
Cazuelita de judías blancas de El Barco de Ávila
Cremita de puerros al tartufo con picadillo de langostino**
Lentejas con pato al foie**
Rollito de langostino con salsa de mantequilla blanca
Pulpo a la gallega con parmentier al pimentón**
Carrilleras de cerdo ibérico**
Delicias de perdiz con maíz tostado al oloroso dulce**
Canelón de pato en salsa de miel y jengibre**
Rabo de toro en pasta brie**
Pluma de ibérico glaseada en su jugo**

LOS POSTRES

Torrijas caramelizadas con leche merengada
Mousse de chocolate blanco y lemongrass
Tocino de mango
Ceviche picante de lichi y merengue de fruto rojo
Tarta de zanahoria y cremoso con cacao amargo
Surtido de mini Macarons**

LA BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja)
Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)
Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Precio por persona: 28€
IVA incluido

Mínimo de servicios a contratar 25 personas
Duración máxima del servicio: 45 minutos

** Estos aperitivos llevan un incremento de 1 euro sobre el precio del cóctel.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes
Prado, 6 - 28014 | Madrid
Tel: 91 389 60 51 | madrid.eventos@cataloniahotels.com
hoteles-catalonia.es



Menú Navidad I

Primero

Crema de puerros trufada con langostinos

Segundo (A elegir con antelación)

Bacalao confitado sobre pisto de verduras, batata frita y su pil-pil

Ó

Pluma Ibérica glaseada con bizcocho de sésamo y verdurilla

Postre

Tarta de manzana asada con helado de vainilla

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)

Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados

Precio por persona: 30€
IVA incluido



Menú Navidad II

Primero

Ensalada de pollo de corral con queso feta, nueces, pepinillos y salsa lima-membrillo

Segundo (A elegir con antelación)

Taco de rape al horno con arroz negro y espuma de all-i-oli

ó

Nuestro cochinillo asado con agua-miel, compota de manzana y helado de limón con jengibre

Postre

Torrijas con espuma de leche merengada y tocino de café

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)

Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrónes y mantecados

Precio por persona: 37€
IVA incluido



Menú Navidad III

Entrante

“Tartar” de alcachofa

(Emulsión de jamón ibérico, aceitunas deshidratadas, tomates secos, alcachofas y aceite de tomillo)

Primero

Gazpacho de bogavante

Segundo (A elegir con antelación)

Merluza asada sobre caldo de garbanzo y crema de chirivía

Ó

Jarrete de cordero con setas y glaseado de miel

Postre

Filloas fritas con crema pastelera y miel

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)

Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados

Precio por persona: 45€
IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 - 28014 | Madrid

Tel: 91 389 60 51 | madrid.eventos@cataloniahotels.com

hoteles-catalonia.es



Menú Navidad IV

Los primeros (A elegir con antelación)

Gaspacho de bogavante
Txangurro en salsa chipotle, albahaca y snack de flor de loto
Ensalada de pintada macerada, tomates secos y salsa de orejones
Crema de alcachofas con huevos de codorniz a baja temperatura, cama de pan frito y emulsión de jamón ibérico

Los segundos (A elegir con antelación)

Jarrete de cordero con setas y glaseado de miel
Pulpo a la plancha con boniato asado y nuestro "salpicón" de verduras salteadas a la lima y jengibre
Merluza asada sobre caldo de garbanzo y puré de chirivía
Solomillo Wellington "Las Cortes"

Postre (A elegir con antelación)

Filloas fritas con crema pastelera
Nuestra tarta de limón y merengue tostado
Choco texturas

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja) ó
Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)
Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrónes y mantecados

Precio por persona: 48€
IVA incluido

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



Menú navidad V

Entrantes a compartir

Din-sum de pato con salsa Teriyaki
Lomo de ciervo marinado con salsa miel
Kokotxas de bacalao al jugo de carne con noodles y aguacate
Albóndigas de pluma ibérica con gambas

Principal (a elegir con antelación)

Ragout de vieiras al Alfonso oloroso
Solomillo Wellington "Las Cortes"
Pichón relleno asado en costra de sal con salsa al Quantro y jengibre
Lasaña de centollo y espinacas

Postre (A elegir con antelación)

Nuestra tarta de limón y merengue tostado
Semifrío de chocolate y galleta Breton
Choco texturas

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja) ó
Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)
Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por persona: 52€
IVA incluido

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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes
Prado, 6 - 28014 | Madrid
Tel: 91 389 60 51 | madrid.eventos@cataloniahotels.com
hoteles-catalonia.es



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).

El restaurante tiene una capacidad hasta 42 personas.