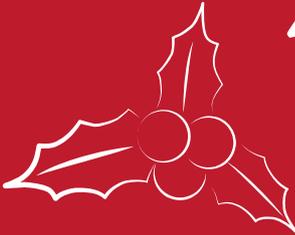




Menús
Navidad



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Puerta del Sol
Atocha, 23 – 28012 | Madrid
Tel: 91 369 71 71 | madrid.eventos@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com



Copa de bienvenida tradicional

Chupito de gazpacho de fresa
Blinis de huevo de codorniz y gambas
Brocheta de mango con ibérico

Copa de cava Canals i Nubiola Brut (D.O. Cava)

Precio por Persona: 9€
IVA Incluido

Copa de bienvenida completa

Chupito de gazpacho de fresa
Blinis de huevo de codorniz y gambas
Brocheta de mango con ibérico
Tapas de vieira con aroma de coñac
Magdalena de jamón de bellota
Flanes de escalibada y esqueixada
Croquetas variadas de remolacha y espinacas

Copa de cava Segura Viudas Aria Brut Reserva (D.O. Cava)

Precio por Persona: 16€
IVA Incluido

Duración del servicio: 30 minutos



Menú Navidad I

Primero (A elegir con antelación)

Tartar de salmón sobre brotes verdes y crujientes de parmesano
Ensalada Capri con tomate, champiñón, aceitunas negra, albahaca, ventresca y mozzarella
Crema de espárragos verdes con lascas de foie

Segundo (A elegir con antelación)

Confit de pato con salsa de frutos rojos y peras al vino
Medallones de solomillo ibérico sobre parmentier y salsa de queso azul
Envoltini de merluza con verduras, sobre salsa de tres pimientos

Postre (A elegir con antelación)

Copa helada de sandía con yogur
Tarta Sacher con chocolate blanco

Para finalizar los tradicionales turrones

La Bodega

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

Café e Infusiones

Precio por Persona: 39€
IVA Incluido

*A elegir un primero, segundo y postre, creando un único menú para todos los asistentes.



Menú Navidad II

Primero (A elegir con antelación)

Risotto de boletus con jamón ibérico
Ensalada de jamón de pato con piña y huevo Mollet
Gazpacho de aguacate con gamba de Palamós

Segundo (A elegir con antelación)

Lingote de bacalao a la mallorquina
Carré de cordero a la miel con milhojas de verduras
Entrecote a la plancha con pastel de calabacín

Postre (A elegir con antelación)

Brioche de torrijas con crema inglesa
Carpaccio de frutas variadas de temporada

Para finalizar los tradicionales turrones

La Bodega

Agua mineral
Vino tinto Valdepeñas Cosecha (D.O. Ribera del Duero) o
Vino blanco Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Canals i Nubiola Vintage (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Precio por Persona: 45€
10% IVA Incluido

*A elegir un primero, segundo y postre, creando un único menú para todos los asistentes.



Menú Navidad III

Entrantes a compartir

Surtido de quesos con nueces
Jamón ibérico con pan de cristal
Endivias con ventresca y roquefort
Champiñones gratinados de la casa
Revuelto de gulas con langostinos
Carpaccio de buey al aroma de balsámico

Segundo (A elegir con antelación)

Solomillo de buey a la plancha
Dados de atún con salsa de calabacín
Paletilla de cabrito al horno

Postre (A elegir con antelación)

Pirámide blanca con tartar de mango
Melón relleno de frutas al Oporto

Para finalizar los tradicionales turrone

La Bodega

Agua mineral
Vino tinto Valdubon Roble (D.O. Ribera del Duero) o
Vino blanco Rene Barbier Chardonnay (D.O. Cataluña)
Cava Segura Viudas Brut Reserva (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Precio por Persona: 51€
10% IVA Incluido

*A elegir un segundo y postre, creando un único menú para todos los asistentes.

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Puerta del Sol
Atocha, 23 - 28012 | Madrid
Tel: 91 369 71 71 | madrid.eventos@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com



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 para unas 30 personas.



Menú especial Nochevieja 2017

Aperitivo

Copa de coctel con tartar de salmón y lima natural

Entrante

Brotos verdes con aguacate y flores de pensamiento con frutos rojos, jamón de pato y vinagreta de granada

Pescado

Brandada de bacalao casera con quiche de verduras

Sorbete

Bellini con cava, pulpa de fruta de la pasión y zumo de melocotón

Carne

Lingote de pularda con salsa de Jijona y arroz meloso

Postre

Crujiente de chocolate sobre chutney de mango dulce, con aroma de Baileys

Para finalizar los tradicionales turrone y las uvas de la suerte

Bebidas

Agua Mineral

Vino tinto Beso de Rechenna Crianza (D.O. Utiel-Requena)

Vino blanco Vionta Albariño (D.O. Rias Baixas)

Cava Beso de Rechenna Brut (D.O. Cava)

Café e infusiones

Precio por Persona: 82€
10% IVA Incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Puerta del Sol

Atocha, 23 - 28012 | Madrid

Tel: 91 369 71 71 | madrid.eventos@cataloniahotels.com

cataloniahotels.com



Menú infantil Nochevieja 2017

(De 2 a 12 años)

Aperitivo

Pastel de ensaladilla casera

Entrante

Hojaldre de salchicha con dos salsas

Segundo

Hamburguesa de pollo con patatas fritas

Postre

Gofres de nata, chocolate y grosellas con helado sorpresa

Para finalizar los tradicionales turrones y las uvas de la suerte

Bebidas

Agua Mineral, refrescos y zumos

Precio por Persona: 35€
10% IVA Incluido