



Menús Navidad



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca
Princesa 18. 30002 Murcia
Tel: 968 214626 | floridablanca.direccion@cataloniahotels.com
hoteles-catalonia.es



MENU I

Aperitivos

Tostas de pan de cristal con jamón Ibérico
Cucharitas de atún marinado con soja y guacamole
Cestillo de calamares fritos a la andaluza

Primeros

Ensalada de Invierno con pollo, queso de cabra y vinagreta de hierbas aromáticas
Ó
Wrap de salmón ahumado con tzatziky y chips vegetales
Ó
Quiche Lorraine con puerro, bacon y queso enmental
Ó
Pastel de merluza y gambas con salsa americana

Segundos

Presa ibérica lacada sobre compota de manzana ácida
Ó
Magret de pato sobre risotto de calabaza
Ó
Entraña de ternera al chimichurri con patata Puente Nuevo
Ó
Suprema de mero en salsa verde con Patata Panader
Ó
Taco de Atún sobre escalivada
Ó
Lomo de lubina con costra de puerros sobre pisto

Postres

Surtido de Postres y frutas

Surtido navideño

Bebidas

Rioja Crianza Arnegui
René Barbier Mediterranean
Agua, refrescos
Cava Vintage
Café e infusiones

Precio por Persona: 35 €
IVA Incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca

Princesa 18 | 30002 Murcia

Tel: 968 214626 | floridablanca.direccion@cataloniahotels.com

hoteles-catalonia.es



MENU II

Aperitivos

Tostas de pan de cristal con lomo ibérico y tomate aliñado
Cucharitas de aguacate con anchoa y cherry
Croquetas caseras de pollo rustido
Bombón de foie con cebolla confitada
Brochetitas caprese con langostinos
Salpicón de salmón ahumado

Principal

Brick de carrillera de ternera sobre puré de boniato
Ó
Asado de cordero a la murciana con patata asada
Ó
Taco de salmón sobre parmentier de coliflor y puntas de trigueros
Ó
Bacalao en tempura sobre pisto y chips de ajo

Postres

Tarta de chocolate con galleta y crema inglesa
Ó
Macedonia tropical con mousse de mango

Surtido navideño

Bebidas

Rioja Crianza Arnegui
René Barbier Mediterranean
Agua, refrescos
Cava Vintage
Café e infusiones

Precio por Persona: 34 €
IVA Incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca

Princesa 18 | 30002 Murcia

Tel: 968 214626 | floridablanca.direccion@cataloniahotels.com

hoteles-catalonia.es



MENU III

Aperitivos

Surtido de ibéricos y queso semicurado
Bastoncitos crujientes con guacamole y anchoa
Buñuelos caseros de espinacas, pasas y piñones
Caballitos crujientes de gamba con chutney de mango

Primeros

Ensalada con salmón ahumado, hojaldre y salsa de queso azul
Ó
Piquillos rellenos de brandada de bacalao y su salsa

Segundos

Solomillo de cerdo lacado con soja sobre parmentier trufada
Ó
Tartar de salmón marinado con crujiente de aceite de oliva sobre guacamole
Ó
Magret de pato sobre risotto de calabaza
Ó
Lomitos de lubina a la bilbaína sobre salteado de judías verdes

Postres

Tarta de nueces con espuma de chocolate
Ó
Copa de mousse de yogur con manzana, piña, frutos secos y pasas

Surtido navideño

Bebidas

Rioja Crianza Arnegui
René Barbier Mediterranean
Agua, refrescos
Cava Vintage
Café e infusiones

Precio por Persona: 31 €
IVA Incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Conde de Floridablanca
Princesa 18 | 30002 Murcia
Tel: 968 214626 | floridablanca.direccion@cataloniahotels.com
hoteles-catalonia.es