



# Menús Navidad

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gracia  
Gran Vía 644 | 08007 | Barcelona  
Tel: 93 270 27 35

[passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com](mailto:passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com)



## Aperitivos

---

### Aperitivo 1

Copa de Cava de Bienvenida Canals i Nubiola, Brut Nature. D.O Penedés

Cucharita de salmón marinado con aguacate y manzana

Montadito de crema de queso azul y nueces

Jamón Ibérico con pan de cristal

Colita de langostino en tempura de cereals

**Precio por Persona: 8€**

**IVA Incluido**

### Aperitivo 2

Copa de Cava de Bienvenida Freixenet Vintage, Brut Nature Reserva. D.O Penedés

Bombones de foie con gel de frambuesa

Colita de gamba en tempura de cereales

Croquetas de huevos estrellados y chistorra

Cucharita de bacalao esqueixat con olivada

Jamón ibérico con pan de cristal

Brocheta de oliva gordal, anchoa y piparra

Montadito de solomillo de cerdo encebollado

**Precio por Persona: 15€**

**IVA Incluido**

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia

Gran Vía 644 | 08007, Barcelona

Tel: 93 270 27 35

[passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com](mailto:passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com)



## Menú Pre-Navidad I

---

### Primeros

Crema de gamba roja con salteado de arroz salvaje y mejillones al vapor  
Canelones a la barcelonesa con bechamel de nueces y gratén de parmesano  
Ensalada de endivias con salteado de setas forestales, jamón ibérico y salsa de queso azul

### Segundos

Entrecot de ternera a la parrilla con salsa café parís y nuestras patatas y zanahorias al estragón  
Dorada asada en salsa de eneldo con verduritas salteadas al anís estrellado  
Jarrete de ternera al romero con parmentier de calabaza y tomates asados

### Postre

Tarta dúo de Chocolates

### Les delícies

\*\*\* Turrone y neulas\*\*\*

### Bodega

Aguas Minerales  
Vino Tinto Basagoiti 2014 D.O Rioja  
Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca 2015  
Cava Parxet Cuvée 21 ecológico D.O Cava  
Café e Infusiones

**Precio por Persona: 37€**  
**IVA incluido**

*\*Mínimo 10 personas. Número inferior de comensales, suplemento a consultar*

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia  
Gran Vía 644 | 08007, Barcelona  
Tel: 93 270 27 35  
[passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com](mailto:passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com)



## Menú Pre-Navidad II

---

### Primeros

Timbal de esqueixada de bacalao y langostinos con cebolla de figueras al aceite de cítricos

Carpaccio de ternera con tomate pera, rúcula y lascas de foie micuit

Pancciotti de gambas y vieiras a la crema de mariscos con cristal de parmesano

### Segundos

Confit de pato asado en salsa de naranja con parmentier de boniato asado y cacao

Medallón de rape en suquet marinero con langostinos y almejas

Solomillo de buey a la parrilla en salsa de ceps con patatas platillo y mini zanahorias a la mantequilla de Romero

### Postre

Tarta dúo de Chocolates

### Les delícies

\*\*\* Turrone y neulas\*\*\*

### Bodega

Aguas Minerales

Vino Tinto Basagoiti 2014 D.O Rioja

Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca 2015

Cava Parxet Cuvée 21 ecológico D.O Cava

Café e Infusiones

**Precio por Persona: 45€**  
**IVA incluido**

*\*Mínimo 10 personas. Número inferior de comensales, suplemento a consultar*

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia  
Gran Vía 644 | 08007, Barcelona  
Tel: 93 270 27 35

[passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com](mailto:passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com)



## Menú Pre-Navidad III: Cocktail

---

### Los Fríos

Chupito de crema de remolacha con chips de ibérico  
Coca de recapte con anchoa del cantábrico  
Montadito de crema de queso azul y nueces  
Cucharita de mousse de cangrejo al eneldo  
Cucharita de tartar de salmón y aguacate con vinagreta de lima

### Los Calientes

Surtido de Croquetas (jamón, pollo y ceps con foie)  
Langostinos fritos en tempura de cereales  
Brocheta de ternera en salsa de vino tinto especiado  
Bolitas de pollo crujiente con salsa barbacoa  
Montadito de butifarra esparracada con all i oli

### Les delícies

\*\*\* Turrone y neulas\*\*\*

### Bodega

Aguas Minerales  
Vino Tinto Basagoiti 2014 D.O Rioja  
Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca 2015  
Cava Parxet Cuvée 21 ecológico D.O Cava  
Café e Infusiones

**Precio por Persona: 45€**  
**IVA incluido**

*\*Mínimo 10 personas. Número inferior de comensales, suplemento a consultar*

**CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Passeig de Gràcia  
Gran Vía 644 | 08007, Barcelona  
Tel: 93 270 27 35  
[passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com](mailto:passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com)