

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Las Cortes**

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

www.cataloniahotels.com

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CATALONIA

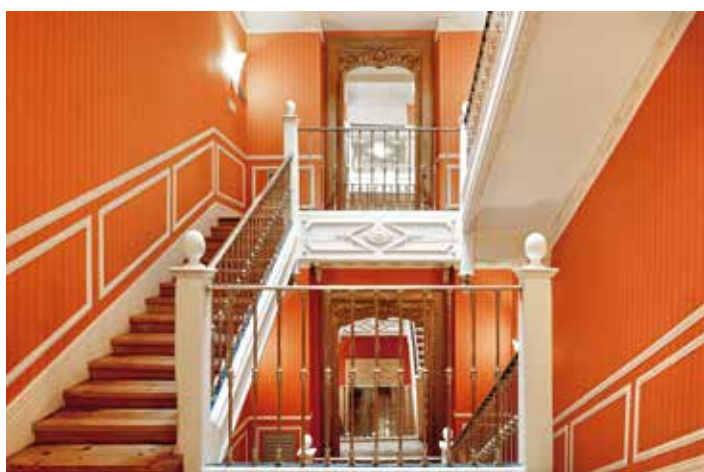
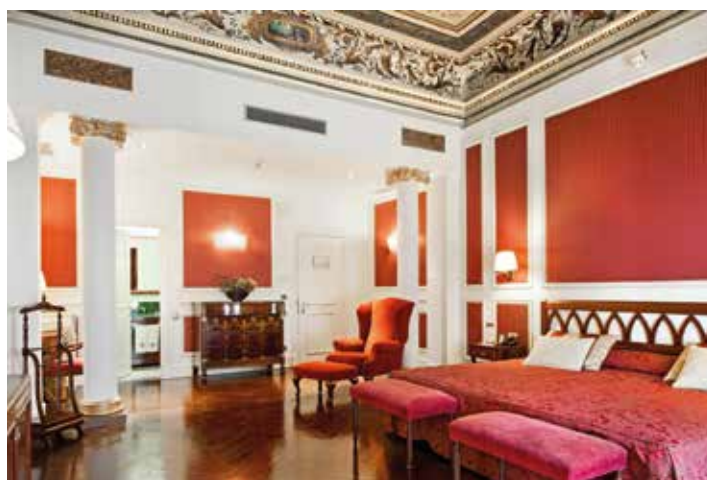
CATALONIA



## CATALONIA LAS CORTES

El Hotel se encuentra en el centro, próxima a la Plaza de Santa Ana. Es un antiguo palacete del S. XVIII restaurado y adaptado a los clientes más exclusivos. Cuenta con restaurante privatizable, zona Corner Gourmet y un pequeño patio interior. El hotel tiene dos salas de reuniones, antiguos salones de baile del palacete, que conservan sus frescos originales y cuentan con luz natural. Ideales para aquellos eventos que busquen la originalidad y exclusividad.

This magnificent classical-style hotel is located in the historic centre of Madrid, adjacent to Plaza Santa Ana. It is a 18th century palace with its own history and character that has been completely restored to satisfy the the guests requirements. It also has a restaurant, Corner Gourmet and a small inner courtyard. The hotel has two function rooms that were the old ballrooms of the palace and preserve the authentic frescoes on their ceilings. These can be used to hold all types of events. Ideal for those looking for originality and exclusivity.



## TABLA CAPACIDADES

### CAPACITY CHART

	M <sup>2</sup>	Cocktail Cocktail	Banquete Banquet	Escuela School	Teatro Theatre	1 día 1 day	½ día ½ day
Salón Noblejas	63	40	40	42	70	A consultar	
Salón Echegaray	55	32	32	36	60	A consultar	

## MATERIAL AUDIOVISUAL

### AUDIOVISUAL EQUIPMENT

Pantalla / Screen 2x2m	Gratuita
Cañón resolución XGA, 1200 lúmenes / 1.200 lumens beamer	169€
Ordenador portátil / Laptop	169€
Equipo de megafonía / Sound system	desde 170€
Micrófono inalámbrico de mano solapa UHF / Lapel or handheld microphone	47€

**21% de IVA incluido**  
21% de VAT included

El precio de la sala incluye: montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, agua mineral y caramelos.

**Podemos suministrar cualquier tipo de medio audiovisual, así como otros servicios complementarios que ustedes soliciten previamente. El transporte de este servicio será sin cargo en peticiones de mínimo 48 h.**

The price of the conference room includes: Notepads, pens, papel flipchart, markers, glasses, mineral water and candies.

**If you need any other supplementary equipment or service, please let us know. All the prices will include the transport if the petitions are made 48 hours before the event.**

## LEYENDA/ LEGEND



Cocktail  
Cocktail



Banquete  
Banquet



U  
U shape



Escuela  
School



Teatro  
Theatre



Reunión  
Meeting



Enchufe  
Plug



Antena TV  
TV Antenna



Toma de datos  
Data



# ECHEGARAY



32 pax



60 pax



X



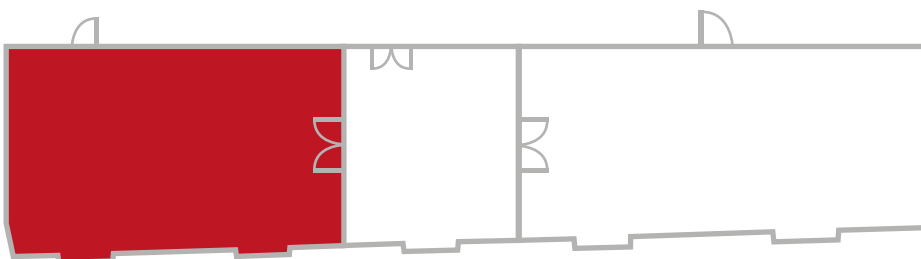
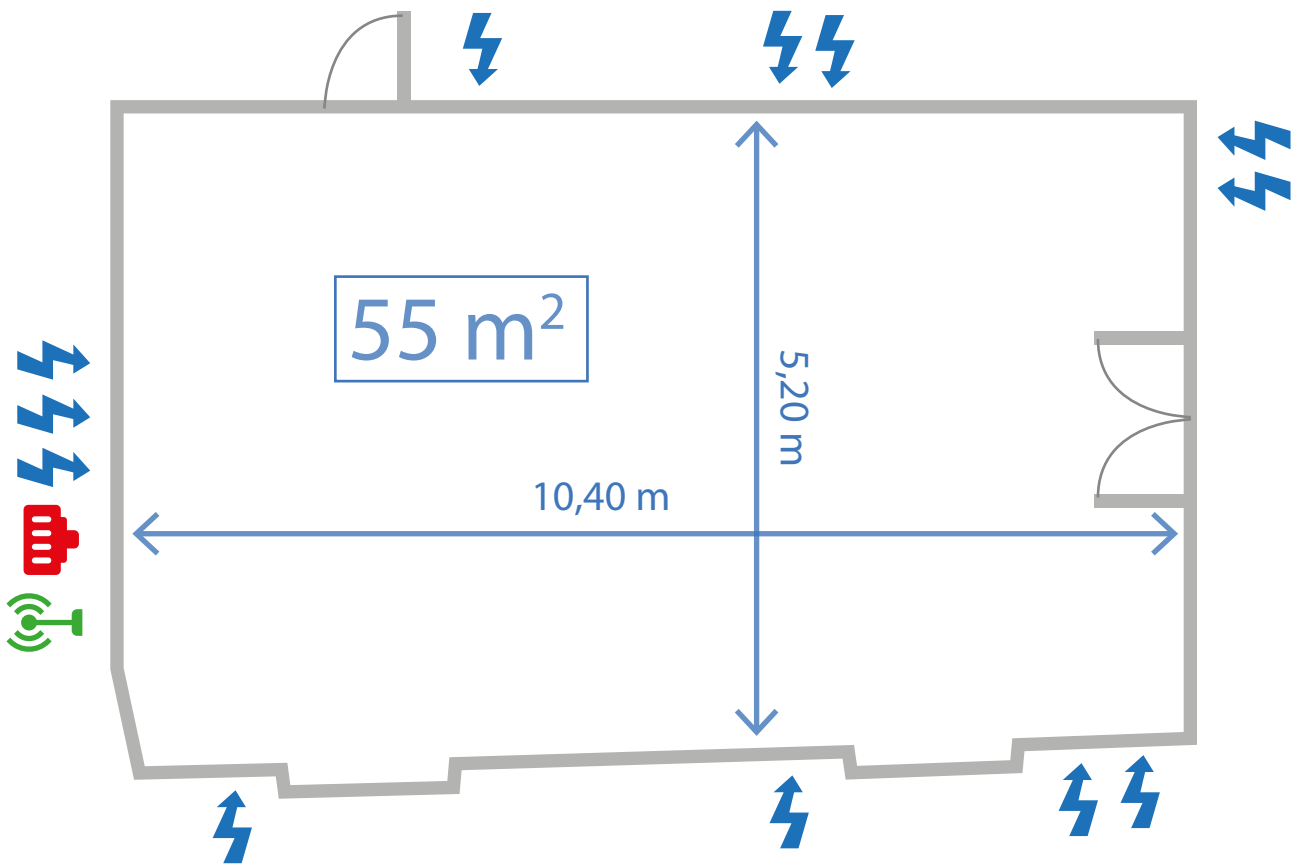
32 pax



X



36 pax



---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Las Cortes**

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



# COFFEE BREAK A MEDIDA

## COFFEE BREAK BASICO

### BEBIDAS CALIENTES

Selección de cafés Nespresso  
Leche de vaca entera  
Leche de avena  
Surtido de infusiones Gourmet Cash

### BEBIDAS FRÍAS

Zumo de naranja natural  
Agua con gas y agua mineral

Precio por persona: 7 € (IVA Incluido)

## AÑADE A TU DESAYUNO UN TOQUE DULCE

### MINI BOLLERÍA VARIADA

(A elegir 4 variedades de las propuestas indicadas)

Mini croissant clásico de mantequilla  
Mini napolitana de crema  
Mini croissant relleno de cacao con avellanas  
Mini Sneken de pasas  
Mini croissant de cereales  
Mini tulipas rellenas de sabores  
Pan Bao relleno chocolate y avellana  
Mini donuts

Precio por persona: 2,00€ (IVA incluido)

## AÑADE A TU DESAYUNO UN TOQUE SALUDABLE

### SURTIDO DE 3 ZUMOS ESPECIALES

-Zumo de mango, manzana, plátano y fruta de la pasión  
-Zumo de naranja, zanahoria y jengibre  
-Zumo de manzana, espinaca, pepino y lima

Precio por persona: 1,50€ (IVA incluido)

## DALE A TU DESAYUNO UN TOQUE SALADO...

Wrap de pavo	1,00€
Fuet del Pirineo en pan de espelta	1,10€
Tortilla francesa en pan de cristal	1,00€
Pan Bao de salmón ahumado	2,00€
Barrita rustica de jamón Ibérico	2,80€
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces	1,10€

## BASIC COFFEE BREAK

### HOT DRINKS

Selection of Nespresso coffee capsules  
Milk  
Oat milk  
Selection of Gourmet Cash herbal infusion

### SOFT DRINK

Fresh-squeezed orange juice  
Mineral water

Price per person: 7 € (TAX included)

## SWEETS OPTIONS

### SELECTION OF BITE-SIZE PASTRIES

(A choice of 4)

Bite-size croissant  
Bite-size pain au cream  
Bite-size chocolat croissant  
Bite-size Snecken of raisins and walnut  
Bite-size cereal croissant  
Bite-size "muffins"  
Bao bread with chocolat and hazelnut  
Bite-size doughnuts

Price per person: 2,00€ € (VAT included)

## HEALTHY FOOD OPTIONS

### SELECTION OF 3 SPECIAL JUICES

- Mango, apple, banana and passion fruit juice  
- Orange, carrot and ginger and apple juice  
- Spinach, cucumber and lime juice

Precio por persona: 1,50€ (VAT included)

## SALTYS OPTIONS

Turkey wrap	1,00€
Spelt bread with ecology spicy sausage	1,10€
Special bread with French omelette	1,00€
Bao bread with smoked salmon	2,00€
Rustic bread with Iberian ham	2,80€
Raisins and walnut bread with cow's cheese	1,10€

# COCTEL A MEDIDA

## A ELEGIR 12 APERITIVOS

### LOS FRÍOS

Crema de calabaza a la naranja  
Ensaladilla rusa con espuma de mahonesa  
Bombón de manzana y foie\*\*  
Jamón ibérico con pan tumaca  
Wrap de cordero con curry y salsa de yogur\*\*  
Tartar de salmón con vinagreta de mango\*\*  
Brochetas de tomatito cherry, anchoa y albahaca  
Chupito de gazpacho andaluz  
Gazpacho de txangurro\*\*

### LOS CALIENTES

Croquetas de jamón  
Cremita de puerros al tartufo con picadillo de langostino\*\*  
Ceviche de lubina  
Rollito de langostino con salsa de mantequilla blanca  
Pulpo a la gallega con hummus \*\*  
Carrilleras de cerdo ibérico  
Dim Sum de ternera al cacao en su jugo\*\*  
Ravioli de pato en salsa de miel y jengibre\*\*  
Rabo de toro en pasta brie\*\*  
Pluma de ibérico glaseada con su jugo\*\*

### LOS POSTRES

Torrijas caramelizadas con leche merengada  
Brownie de avellanas  
Tocino de mango  
Ceviche picante de lichi y merengue de fruto rojo  
Tarta de zanahoria y cremoso con cacao amargo  
Surtido de mini macarons\*\*  
Los piononos de Roberto  
\*\* Estos aperitivos llevan un incremento de 1 euro sobre el precio del cóctel.

### LA BODEGA

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

Precio por persona: 28 € (IVA Incluido)  
Aperitivo adicional: 1€  
Mínimo de servicios a contratar 25 pax  
Duración máxima del servicio: 45 minutos

## A CHOISE OF 12 APPETIZERS

### COLD

Cream of pumpkin soup with a hint of orange  
Russian salad with mayonnaise foam  
Apple and foie gras bonbon\*\*  
Iberian ham on tomato-rubbed bread  
Lamb wrap with curry and yoghurt sauce  
Salmon tartare with mango vinaigrette\*\*  
Cherry tomato, anchovy and basil brochettes  
Shot of Andalusian gazpacho  
Spider crab gazpacho\*\*

### HOT

Ham croquettes  
Cream of leek soup with white truffle and a sprinkling of king prawn\*\*  
Sea bass ceviche  
King prawn roll with beurre blanc  
Galician-style octopus with hummus\*\*  
Iberian pork cheeks  
Beef dim sum in a cocoa jus\*\*  
Duck ravioli in honey and ginger sauce\*\*  
Ox tail in shortcrust pastry\*\*  
Iberian pork feather loin glazed in its jus\*\*

### DESSERT

Caramelised French toast with cinnamon milkshake  
Hazelnut brownie  
Mango custard flan  
Hot lychee ceviche and red berry meringue  
Carrot cake and creamy bitter cacao  
Selection of bite-size macarons  
Roberto's piononos

\*\* These appetisers are subject to a 1-euro surcharge on the price of the cocktail.

### DRINKS

Mineral water, soft drinks, beer  
Selection of 2011 Sierra Cantabria red wines (D.O. Rioja)  
Lorenzo Cachazo 2012 white wine (D.O. Rueda)  
Arias Segura Viudas cava (D.O. Cava)

Price per person: 28 € (VAT included)  
Additional appetisers: €1  
At least 25 people  
Approx. 45 minutes



# ALMUERZOS Y CENAS

## CREMAS FRÍAS

Salmorejo cordobés con huevo y ventresca	7,50€
Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y jamón ibérico	7,50€
Gazpacho de txangurro	12,50€
Crema de calabaza y naranja	7,50€
Crema de melón con langostinos y helado de pepino	7,50€

## CREMAS CALIENTES

Crema de alcachofas con vieiras y setas (Sólo en temporada)	7,50€
Crema de patata ahumada con taco de salmón asado	7,50€
Crema de puerros trufada con langostinos	7,50€
Crema de erizos de mar con huevos de codorniz	13,00€
Crema de brócoli y queso brie con ravioli de txangurro	10,00€

## PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pollo de corral con queso feta, nueces, pepinillos y salsa lima-membrillo	7,50€
Ensalada de bonito escabechado con quinoa, aceituna negra, tomates secos y maíz	9,00€
Milhojas de foie y anguila ahumada con vinagreta de manzana y sidra	14,00€
Tataki de atún con ensalada de alga Wakame y apio	18,00€
Judías blancas de El Barco de Ávila	12,00€
Rape en guiso de pescadores	9,50€
Carpacho de buey con parmesano, rúcula, aceite de arbequina y sorbete de mostaza	9,00€
Tartar de salmón con cremoso de aguacate y lima	11,00€

## PESCADOS

Merluza en salsa verde con espárragos y berberechos	13,50€
Bacalao confitado sobre pisto de verduras, batata frita y su pil-pil	12,50€
Salmón asado sobre crema de coliflor y aceite de ajo-perejil	11,00€
Taco de rape al horno con arroz negro y espuma de all-i-oli	15,00€
Ragout de vieiras y verduritas en salsa de mantequilla	19,00€
Corvina asada con sabayón de pimiento verde, hojaldre y concassé de tomate	19,00€
Lasaña de Txangurro y salsa chipotle con chip y huevo de codorniz	15,00€
Cocotxas de bacalao fritas en su jugo con cremoso de aguacate y noodles	

## COLD CREAMS (STARTERS)

Cordoban thick gazpacho with egg and tuna belly	7,50€
Andalusian gazpacho with chopped vegetables and Iberian ham	7,50€
Spider crab gazpacho	12,50€
Pumpkin and orange cream	7,50€
Cream of melon with shrimp and cucumber	7,50€

## HOT CREAMS (STARTERS)

Cream of artichoke soup with scallops and wild mushrooms (only when in season)	7,50€
Smoked potato cream with grilled salmon	7,50€
Truffled cream leek with prawns	7,50€
Cream of sea urchin with quail eggs	13,00€
Cream of broccoli and brie cheese ravioli with crab	10,00€

## FIRST COURSES

Free-range chicken salad with feta cheese, walnuts, gherkins and a lime and quince sauce	7,50€
Ensalada de bonito escabechado con quinoa, aceituna negra, tomates secos y maíz	9,00€
Foie gras mille-feuille and smoked eel with an apple and cider vinaigrette	14,00€
Tuna tataki with wakame seaweed and celery salad	18,00€
El Barco de Ávila white beans	12,00€
Monk fish in fisherman's stew	9,50€
Beef carpaccio with parmesan, arugula, Arbequina oil and mustard sorbet	9,00€
Salmon tartare with mango vinaigrette	11,00€

## FISH (MAIN COURSE)

Hake in green sauce with asparagus and cockles	13,50€
Confit salt cod on ratatouille, fried sweet potato in an olive oil, garlic and chilli sauce	12,50€
Baked salmon on a cauliflower purée and garlic- and parsley-infused oil	11,00€
Baked monkfish nugget with black rice and aioli foam	15,00€
Scallop stew and vegetables in a butter sauce	19,00€
Spider crab lasagna and sauce with chip and quail egg	19,00€
Fried cod's cheeks in their jus with creamy avocado and noodles	15,00€

## CARNES

Pluma Ibérica glaseada con bizcocho de sésamo y verdurilla	12,00€
Ravioli de rabo de toro en su jugo con chips naturales	13,00€
Solomillo de ternera con patata, puré de cebolla y salsa al Oporto	21,00€
Entrecot de ternera con pastel de patata, duxel de champiñón y salsa española	15,00€
Jarrete de cordero glaseado con parmentier y verduras de temporada	16,00€
Magret de pato con salsa de manzana y canela, boniato asado y ravioli de crema inglesa de limón	18,00€
Nuestro cochinitillo asado con agua-miel, compota de manzana y helado de limón con jengibre	20,00€
Manitas de cerdo deshuesadas y mojadas en su propio jugo, con cristal de patata y emulsión de zanahoria	10,50€

## POSTRES

Tarta Tatin con haba tonca	7,00€
Brownie de avellanas	5,50€
Torrijas con espuma de leche merengada y tocino de café	4,50€
Tarta de zanahoria con sorbete de piña	5,00€
Choco texturas	7,00€
Espuma de yogur con mango y frutos rojos	4,50€
Semifrío de chocolate	5,50€
Nuestro cheesecake al aroma de vainilla	5,50€

## LA BODEGA

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

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

Cava Arias Segura Viudas (D.O. Cava)

Café e infusiones

Precio por persona: 5€

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

Vino blanco Agnus Dei (D.O. Rias Baixas)

Cava Elyssia Pinot Noir (D.O. Cava)

Café e infusiones

Precio por persona: 10€

## MEAT

Glazed pork feather loin with sesame cake and baby vegetables	12,00€
Ox tail ravioli in its jus with chips	13,00€
Sirloin steak with potato, onion purée and a port sauce	21,00€
Beef entrecôte with potato pie, duxelles and espagnole sauce	15,00€
Glazed lamb shank with parmentier potatoes and seasonal vegetables	16,00€
Duck breast with apple and cinnamon sauce, sweet potato and lemon custard ravioli	18,00€
Our roast suckling pig with honeywater, apple purée and lemon ice-cream with ginge	20,00€
Boned pig's trotters soaked in their jus with potato crystals and carrot emulsion	10,50€

## DESSERT

Tonka bean tarte Tatin	
Hazelnut brownie	7,00€
French toast with cinnamon milkshake foam and coffee custard flan	5,50€
Carrot cake with pineapple sorbet	4,50€
Chocolate textures	5,00€
Yoghurt foam with mango and berries	7,00€
Chocolate semifredo	4,50€
Our vanilla aroma cheesecake	5,50€
	5,50€

## DRINKS

Selection of 2011 Sierra Cantabria red wines (D.O. Rioja)

Lorenzo Cachazo 2012 white wine (D.O. Rueda)

Arias Segura Viudas cava (D.O. Cava)

Coffees and teas

Price per person: €5

Beso de Rechenna red wine (D.O. Utiel-Requena)

Agnus Dei white wine (D.O. Rias Baixas)

Elyssia Pinot Noir cava (D.O. Cava)

Coffees and teas

Price per person: €10

# BUFFET LAS CORTES

## LOS PRIMEROS

Crudites variados con sus vinagretas  
Ensalada de cherry y perla de mozzarella a la albahaca  
Ensalada de pollo con aceitunas negras y espinacas  
Crema del día con guarnición  
Montaditos de salmon ahumado con crema de queso y nueces  
Hummus con tortas de trigo  
Embutidos variados  
Queso de burgos

## LOS SEGUNDOS

Redondo de ternera asado  
Merluza en salsa verde con judias verdes  
Albóndigas de pollo con patatas  
Macarrones a la carbonara  
Suprema de salmon con verduras escabechadas y veloute de pescado  
Tortilla de patata

## LOS POSTRES

Brownie de avellanas  
Espuma de yogur con mango y frutos rojos  
Tarta de chocolate  
Arroz con leche  
Fruta fresca del dia  
Yogures

## LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja)  
Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)

Café e infusiones

Precio por persona: 35 € (IVA Incluido)  
Número mínimo de servicios a contratar: 20  
El menú será modificado si se contrata para varios días consecutivos  
Los platos pueden sufrir modificaciones según la temporada del año

## THE STARTERS

Selection of crudités with their vinaigrettes  
Cherry tomato salad and mozzarella pearls in basil  
Chicken salad with black olives and spinach  
Cream of the day with garnish  
Smoked salmon canapés with cream cheese and walnuts  
Hummus with wheat pita bread  
Selection of cold meats  
Burgos cheese

## MAIN COURSE

Roast beef rump  
Hake in green sauce with green beans  
Chicken faggots with potatoes  
Carbonara macaroni  
Salmon supreme with pickled vegetables and fish velouté  
Spanish omelette

## DESSERT

Hazelnut brownie  
Yoghurt foam with mango and berries  
Chocolate cake  
Rice pudding  
Fresh fruit of the day  
Yoghurt

## DRINKS

Mineral water  
Selection of 2011 Sierra Cantabria red wines (D.O. Rioja)  
Lorenzo Cachazo 2012 white wine (D.O. Rueda)

Coffees and teas

Price per person: 35€ (VAT included)  
At least 20 people  
The menu will be changed if it is ordered for several days running  
The dishes may change according to the season.

---

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

---

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

---

### **Catalonia Las Cortes**

Prado, 6 | 28014 - Madrid

lascortes@cataloniahotels.com | 91 389 60 51

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •