



# MENÚ NAVIDAD

---

## 2018 / 2019

Hotel Catalonia Las Cortes\*\*\*\*

Prado, 6

28014 - Madrid

Tel.: 91 389 60 51

[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)



# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Porque eres solidario, elige Catalonia

\*  
10 Menús  
— 1-Navidad\*  
—

Celebra la Navidad con nuestros menús para grupos y protagoniza una acción solidaria con tus compañeros de trabajo, familiares o amigos.

Por cada 10 menús que consumáis en nuestros hoteles, donaremos un menú solidario al comedor social de la Fundació Arrels para personas sin hogar.

[www.10menuslnavidad.com](http://www.10menuslnavidad.com)

Con la colaboración de:



# MENÚ NAVIDAD

## COCTEL NAVIDAD 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

### 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

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

\*\* Aperitivo extra suplemento 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

# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD I

### ENTRANTES (A compartir)

Tostas de pan de cristal con jamón Ibérico y tumaca  
Cazuelita pipirrana con bacalao templado  
Estaciones de quesos

### SEGUNDOS (A elegir con antelación)

Carrilleras Ibéricas en su jugo, con cebolletas chinas  
glaseadas

ó

Poupietas de merluza en salsa verde y crujiente de arroz  
inflado.

### POSTRES

Lingote de chocolate Gianduja

### LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)

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

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por persona: 32€

IVA Incluido

\*\* A escoger con antelación un segundo, 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

# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD II

### ENTRANTES (A compartir)

Dados de atún marinado en soja mostaza  
Ensaladilla de marisco con espuma cítrica  
Dumpling de pato estofado estilo Asiático  
Estaciones de quesos

### SEGUNDOS (A elegir con antelación)

Pollo picantón asado sobre timbal de verduras, con  
huevo de codorniz a 62°  
ó  
Bacalao confitado a baja temperatura sobre batata  
asada

### POSTRES

Lingote de chocolate Gianduja

### LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó  
Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por persona: 38€  
IVA Incluido

\*\* A escoger con antelación un segundo, 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

# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD III

### ENTRANTES (A compartir)

Tacos de salmón marinado, con vinagreta de mango  
Cubos de morro de cerdo con salsa sweet-chili  
Bombón de foie caramelizado

### PRIMERO

Crema de calabaza asada, con huevo a 64°

### SEGUNDO (A elegir con antelación)

Corvina al horno con chip vegetales y puré de chirivía  
ó  
Tournedó de solomillo de cerdo albardado con  
bacon crujiente y puré patata trufada

### POSTRES

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de  
frambuesa

### LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó  
Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por persona: 45€  
IVA Incluido

\*\* A escoger con antelación un segundo, 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

# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD IV

### ENTRANTES (A compartir)

Tataki de atún con mostaza de Dijon  
Pulpo con su picada verduras y crujiente de arroz  
Pan Bao de panceta con mojo

### PRIMERO

Carpaccio de gambas con su rúcula y vinagreta

### SEGUNDO (A elegir con antelación)

Cocotxa de bacalao en su jugo, con salteado fideos de arroz y aguacate

ó

Pluma cerdo Ibérico glaseado, con salsa de miel y acompañado de boletus

### POSTRES (A elegir con antelación)

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de frambuesa

ó

Lingote de chocolate Gianduja

### LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)

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

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por persona: 49€

IVA Incluido

\*\* A escoger con antelación un segundo 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

# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD V

### ENTRANTES (A compartir)

Tataki de atún con mostaza de Dijon

Pulpo con su picada de verduras y crujiente de arroz

Pan Bao de panceta con mojo

### PRIMERO

Carpaccio de gambas con su rúcula y vinagreta

### SEGUNDO (A elegir con antelación)

Cocotxa de bacalao en su jugo, con salteado de fideos de arroz y aguacate

ó

Pluma de cerdo Ibérico glaseado con salsa de miel, acompañado de boletus.

### POSTRES (A elegir con antelación)

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de frambuesa

ó

Lingote de chocolate Gianduja

### LA BODEGA

Agua mineral

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó

Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)

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

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone

Precio por persona: 49€

IVA Incluido

\*\* A escoger con antelación un segundo, 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



# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD V

### ENTRANTES (A compartir)

Dim – Sum de guiso de conejo y aire de zanahoria  
Estación de Ibéricos con pan de cristal y tumaca  
Cazuelitas de carrilleras estofadas en su jugo  
Bacalao cocinado en cítricos y chip de aceituna negra

### PRIMERO (A elegir con antelación)

Arroz negro de cigalitas de Escocia y su al-i-oli  
ó  
Tumbet de verduras con zamburiña escalopada y gratinada con rulo de cabra

### SEGUNDO (A elegir con antelación)

Cordero asado con salteado de hongos  
ó  
Gallo San Pedro acompañado de alcachofas confitadas  
ó  
Ravioli de rabo de toro estofado al vino tinto

### POSTRES (A elegir con antelación)

Rubí de mousse chocolate blanco e interior de frambuesa  
ó  
Lingote de chocolate Gianduja

### LA BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja) ó  
Vino blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda)  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrónes

Precio por persona: 54€  
IVA Incluido

\*\* A escoger con antelación un primero, segundo 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

# MENÚ NAVIDAD

## CONDICIONES

\*Almuerzos y cenas desde el 30/11/2018 - 08/01/2019 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 5 días con antelación al 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).



# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)

# MENÚ NAVIDAD

## Menú especial Nochebuena (24 diciembre 2018)

### ENTRANTE

Carpaccio de langostino, acompañado de queso ahumado San Simón y sorbete de mostaza de Dijon

### PRIMERO

Navajas y gambón a la plancha con salsa ajo-perejil

### SEGUNDO

Taco de rape al horno, con pisto de verduras y huevo de codorniz

### TERCERO

Tournedó de solomillo añojo de Sierra de Guadarrama, con guarnición de patata panadera y salsa de Oporto

### POSTRE

Lingote de chocolate, con cremoso avellana y pistacho

### La Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Vino Blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda).  
Vino Tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja).  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrónes y mantecados

**Precio por Persona: 90€**

**10% IVA Incluido**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

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

# MENÚ NAVIDAD

## Condiciones reservas Nochebuena (24 diciembre 2018)

Menú válido para la cena del 24 de diciembre de 2018.

Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación de 50€ por comensal – no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras, antes de la cena.

La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)

# MENÚ NAVIDAD

## Menú especial Nochevieja (31 diciembre 2018)

### ENTRANTE

Carpaccio de langostino, acompañado de queso ahumado San Simón y sorbete de mostaza de Dijon

### PRIMERO

Navajas y gambón a la plancha con salsa ajo-perejil

### SEGUNDO

Pulpo a la gallega, con timbal de humus de garbanzos

### TERCERO

Taco de rape al horno, con pisto de verduras y huevo de codorniz

### CUARTO

Tournedó de solomillo añojo de Sierra de Guadarrama, con guarnición de patata panadera y salsa de Oporto

### POSTRE

Lingote de chocolate, con cremoso avellana y pistacho

### La Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino Blanco Etcétera Verdejo (D.O. Rueda).

Vino Tinto Solar Viejo Tempranillo (D.O. Rioja).

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

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrónes y mantecados  
Y las tradicionales 12 uvas de la suerte

**Precio por Persona: 110€**

**10% IVA Incluido**

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes

Prado, 6 | 28014- Madrid

Tel.: 91 389 60 51

madrid.eventos@cataloniahotels.com

# **MENÚ NAVIDAD**

## **Condiciones reservas Nochevieja (31 diciembre 2018)**

Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2018.

Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación de 50€ por comensal – no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras, antes de la cena.

La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.



# **CATALONIA**

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Las Cortes  
Prado, 6 | 28014- Madrid  
Tel.: 91 389 60 51  
[madrid.eventos@cataloniahotels.com](mailto:madrid.eventos@cataloniahotels.com)