



# **Menús Año nuevo**

**1 de Enero 2014**

**Hoteles Catalonia - Barcelona**

**1 de Enero 2014**

**APERITIVO**

Canapés de salmón ahumado  
Croquetitas Filigrana: Setas y jamón Ibérico

**ENTRANTE**

Medio bogavante a la brasa con costra de romesco

**SEGUNDO A ELEGIR**

Espaldita de cabrito asada con patatas a la brasa al horno de carbón

o

Rodaballo salvaje a la brasa con verduras y múrgulas

**POSTRE**

Lionesas de nata con chocolate caliente

**SURTIDO DE TURRONES ARTESANOS**

**BODEGA:**

Luis Cañas crianza –D.O Ca Rioja-  
Torelló Brut Nature –D.O Cava-  
Aguas y cafès

**Precio por persona: 50 €**

**IVA no incluido**



**HOTEL CATALONIA BARCELONA PLAZA \*\*\*\***

**RESTAURANT FILIGRANA**

Tarragona, 99 | 08014 Barcelona | Tel. +34 93 426 76 57

[www.restaurante-filigrana.com](http://www.restaurante-filigrana.com) | e-mail: [reservas@restaurante-filigrana.com](mailto:reservas@restaurante-filigrana.com)

# HOTEL CATALONIA BERNA \*\*\*\*

1 de Enero 2014

## Pica-Pica “Las delicias del Chef”

Virutas de Jamón Ibérico con Pan de coca  
Tosta de Escalibada con anchoas del Cantábrico  
Dado de Tortilla de patatas con tomate cherry  
Croqueta casera de Ceps  
Brocheta de pollo con pera al curry  
Fritura de Calamares con salsa tártara  
\*\*\*

Solomillo de Buey con Taten de Manzana, Setas de Temporada y Salsa Perigord  
Dorada a la Crema de Almejas con Gulas al Ajillo  
\*\*\*

Nuestra locura de tres texturas de chocolate  
Ensalada de naranja, piña y kiwi con helado de mandarina  
\*\*\*

Turrone y Barquillos  
\*\*\*

Aguas Minerales  
Vino Blanco Fray German, D.O. Verdejo  
Vino Tinto Valdubón Roble, D.O. Ribera del Duero  
Cava Freixenet Brut  
Café e Infusiones

**Precio por persona: 40.00 €**  
**IVA Incluido**

Servicio de 13h a 15:30h y de 20h a 23h – Imprescindible reservar



**HOTEL CATALONIA BERNA \*\*\*\***

Roger de Llúria, 60 | 08009 Barcelona | Tel 93 272 00 50 | Fax 93 272 00 58  
Berna.convenciones@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

# HOTEL CATALONIA LA PEDRERA \*\*\*\*

**1 de Enero 2014**

## **NUESTRO PICA-PICA**

Langostinos fríos  
Voulavent de membrillo y queso de cabra  
Jamón de recebo con pan con tomate  
Tosta de salmán ahumado con crema de queso  
Voulavent d'escalibada  
Mini rollitos de primavera  
Croquetas de jamón

## **SEGUNDOS**

Jarrete de ternera con cremoso de patata, setas y jugo de cocción  
O  
Merluza con salsa de ajos tiernos, patata violeta y atadillo de espárragos

## **POSTRES**

Mosaico de Frutas con Sorbete de Mandarina  
O  
Nuestro Postre de Chocolate Especial Navidad 2013  
\*\*\*\*\*  
Para Finalizar los Tradicionales Turrones y Barquillos  
\*\*\*

## **BEBIDAS**

Aguas Minerales  
Vino Tinto Sierra Cantabria Rioja  
Vino Blanco Ca N'Estruc Penedès  
Cava Freixenet Vintage Reserva Brut  
Café a la crema  
Copa de licor

**40€ por persona**  
*IVA incluido*



**HOTEL CATALONIA LA PEDRERA \*\*\*\***

Còrsega, 368 | 08037 Barcelona

Tel. +34 93 208 19 19 Fax +34 93 208 08 57 [lapedrera@hoteles-catalonia.es](mailto:lapedrera@hoteles-catalonia.es)

# HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA \*\*\*\*

**1 de Enero 2014**

## NUESTRO APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de Cava de Bienvenida  
Virutas de Jamón Ibérico con Coca de Cristal  
Croquetas de ceps y foie  
Brocheta de langostinos  
Tuber Chips Mediterráneas

## LOS PRIMEROS

Crema de espárragos con virutas de jamón Ibérico, huevo Poché y láminas de Trufa  
Ensalada de tomate Kumato con ventresca de Atún, perlas de mozzarella y olivada de Kalamata

## LOS SEGUNDOS

Suprema de Merluza con suquet de almejas y gambas  
Solomillo de ternera con micuit de foie con Gratén dauphinois

## EL POSTRE

Crujiente de Chocolate con Coulis de Frambuesa

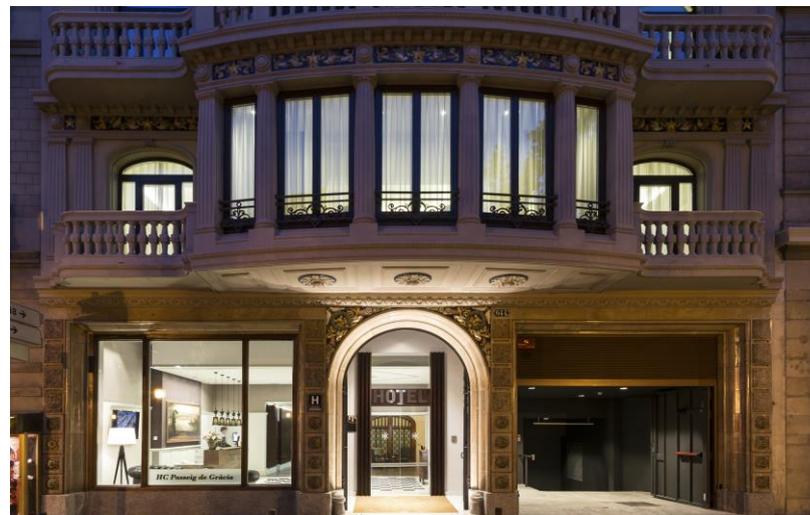
## LAS DELICIAS

\*\* Turrone y Barquillos \*\*

## BODEGA

Blanco Itramur, chardonnay D.O Conca Barbera  
Tinto Viña Pomal crianza, tempranillo D.O.Q Rioja  
Cava Llopart brut nature D.O Penedes  
Café o Infusiones

**Precio por persona: 45 €  
(iva incluido)**



**HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA \*\*\*\***

Gran Vía de les Corts Catalanes, 644 | 08007 BARCELONA | 93.270.27.35  
[passeigdegracia.direccion@hoteles-catalonia.es](mailto:passeigdegracia.direccion@hoteles-catalonia.es) | [www.hoteles-catalonia.com](http://www.hoteles-catalonia.com)

# HOTEL CATALONIA PLAÇA CATALUNYA \*\*\*\*

**1 de enero 2014**

Coca de vidrio con foie y mermelada de fresa  
Cuchara de wonton con tartar de atún  
Mini croquetas de txangurro  
Virutas de jamón ibérico con pan de coca  
Langostinos en tempura con romesco  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, cervezas, Vermouth, Jerez y sumos varios.

\*\*\*\*

Tartar de aguacate y manzana con langostinos al vapor

\*\*\*\*

Solomillo de buey con salteado de setas y reducción de Cabernet Sauvignon

\*\*\*\*

Árbol de Navidad

\*\*\*\*

Turrones y barquillos

Agua, refrescos,  
Fray German (DO Rueda), Valdubón Roble (DO Ribera Duero)  
y cava Freixenet Vintage Reserva

**50€por persona  
iva incluido**



**HOTEL CATALONIA PLAÇA CATALUNYA \*\*\*\***

Bergara, 9-11 | 08002 Barcelona | Tel 93 301 51 51 | Fax 93 317 34 42  
catalunya.convenciones@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

# HOTEL CATALONIA LAS RAMBLAS \*\*\*\*

**1 de Enero 2014**

## PICA- PICA

Coca de cristal con virutas de jamón de Recebo  
Croquetas de chorizo con Camembert y miel  
Gamba langostinera en tempura de coco  
Mini canelón de pato con foie, ceps y bechamel trufada  
Dados de salmón marinados al Eneldo  
Láminas de alcachofas con escamas de sal

## LOS SEGUNDOS

Medallones de Solomillo de Ternera con Salsa Oporto, Setas de Temporada y Milhojas de Patata  
o  
Supremas de Rape a la Marinera con Gambas y Mejillones al Perfume de Pernod

## EL POSTRE

Crujiente de Chocolate con Coulis de Frambuesa

## LAS DELICIAS

\*\* Turrone y Barquillos \*\*

## BODEGA

Aguas Minerales  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero  
Copa de Cava Freixenet Brut Nature  
Café o Infusión

**60€ / persona**  
**(Iva incluido)**



**HOTEL CATALONIA LAS RAMBLAS \*\*\*\***

c/ Pelai 28 | 08001 Barcelona | Tel 93 316 84 00 | Fax 93 316 84 01  
ramblas.eventos@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

# HOTEL CATALONIA RIGOLETTO \*\*\*\*

**1 de Enero 2014**

## PICA-PICA

Gambitas saladas  
Almejas al cava  
Jamón de recebo ibérico  
Pan de cristal con tomate  
Foie a la sal con sus tostas  
Croquetas de ceps

## SEGUNDOS

Medallón de rape fresco con romesco crujiente sobre lecho de berenjenas asadas  
o  
Cochinillo asado en su jugo con patatas buchón

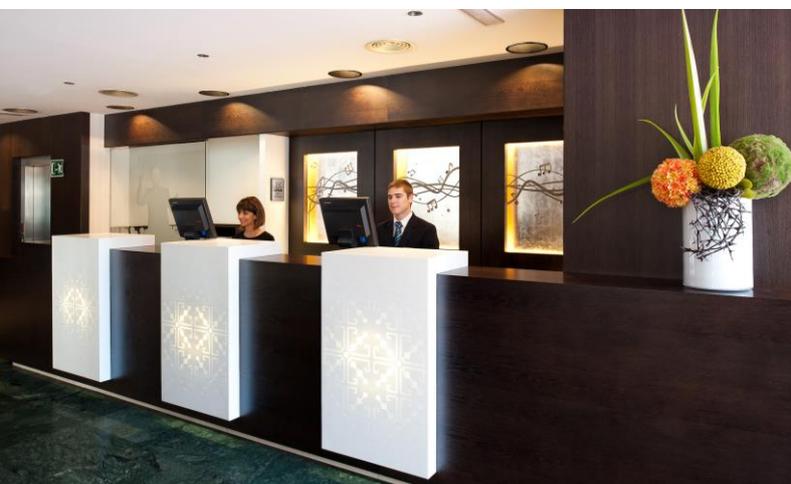
## POSTRES

Tronco de Navidad al cacao  
\* \* \* \*  
Surtido de turrónes y neulas  
\* \* \* \*

## LA BODEGA

Aguas Minerales  
Vino Tinto Sierra Cantabria  
Vino Blanco Ca N'estruc  
Cava Freixenet Vintage reserva Brut Nature  
Café e Infusiones  
\* \* \* \*

**Precio por Persona: 45€**  
**10% IVA Incluido€**



**HOTEL CATALONIA RIGOLETTO\*\*\*\***

Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona

Tel. +34 93 339 19 99 | Fax +34 93 339 15 15 | [reservas.latraviata@hoteles-catalonia.es](mailto:reservas.latraviata@hoteles-catalonia.es)

# HOTEL CATALONIA GRAN HOTEL VERDI\*\*\*\*

**1 de Enero 2014**

## **PRIMEROS**

Sopa de ave con mini albóndigas de pollo y verduritas

o

Gran ravioli de marisco y queso con sopa americana y brotes tiernos

## **SEGUNDOS**

Lomo de merluza con crema de puerro y puré cremoso de brócoli

o

Confit de pato con salsa de plátano estofado al moscatel

## **POSTRES**

Tronco San Silvestre

o

Abanico de frutas con sorbete de mandarina

Los tradicionales turrone

## **LA BODEGA**

Aguas Minerales

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Vino Blanco Fray German Verdejo

Cava Freixenet Brut

Café e Infusiones

Precio por persona: 29€€

10% IVA Incluido



**HOTEL CATALONIA GRAN HOTEL VERDI \*\*\*\***

Avda. Francesc Macià, 62 | 08208 Sabadell | Tel 93 723 11 11 | Fax 93 723 12 32  
verdi.comercial@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

# **HOTEL CATALONIA SABADELL\*\*\*\***

**1 de Enero 2014**

## **PRIMEROS**

Sopa de ave con mini albóndigas de pollo y verduritas

o

Gran ravioli de marisco y queso con sopa americana y brotes tiernos

## **SEGUNDOS**

Lomo de merluza con crema de puerro y puré cremoso de brócoli

o

Confit de pato con salsa de plátano estofado al moscatel

## **POSTRES**

Tronco San Silvestre

o

Abanico de frutas con sorbete de mandarina

Los tradicionales turrone

## **LA BODEGA**

Aguas Minerales

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Vino Blanco Fray German Verdejo

Cava Freixenet Brut

Café e Infusiones

Precio por persona: 29€€

10% IVA Incluido



**HOTEL CATALONIA SABADELL \*\*\*\***

Pl Catalunya, 10-12 | 08206 Sabadell | Tel 93 727 92 00 | Fax 93 727 86 17  
sabadell.comercial@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com