



Menús día de Navidad

25 de diciembre 2013

Hoteles Catalonia - Barcelona

HOTEL CATALONIA BARCELONA 505 ****

25 de diciembre 2013

PRIMEROS

Escudella con Galets de Navidad

O

Ensalada de Escarola con Granada, Langostinos y Vinagreta de Lima

SEGUNDOS

Pavo Relleno de Frutos Secos y Salsa de Vino Blanco

O

Tronco de Merluza en Salsa Verde con Almejas

POSTRES

Postre Especial de Chocolate

O

Abanico de Frutas con Sorbete de Mandarina

Para Finalizar los Tradicionales Turrones

LA BODEGA

Aguas Minerales

Vino Tinto Catalonia

Vino Blanco de Penedés

Café e Infusiones

Precio por Persona: 40€

10% IVA incluido



HOTEL CATALONIA BARCELONA 505 ****

Muntaner, 505 | 08022 Barcelona | Tel 93 212 80 12 | Fax 93 211 23 17
barcelona505.direccion@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

25 de diciembre 2013

APERITIVO

Canapés de salmón ahumado
Croquetitas Filigrana: Setas y jamón ibérico

ENTRANTE

Escudella con galets gigantes y “carn d’olla”

SEGUNDO A ELEGIR

Capón con escalunias, pasas, piñones y salsa de ciruelas
o
Suquet de robdaballo y cigalas

POSTRE

Sorbete de limón al cava
y
Tronco de Navidad

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 | e-mail: reservas@restaurante-filigrana.com

HOTEL CATALONIA BERNA ****

25 de diciembre 2013

**Virutas de Jamón Ibérico con Pan de Coca
Copa de Cava Freixenet Brut**

“Escudella de Nadal amb Galets”

Carn “D” Olla

Pavo Relleno con Pasas, Piñones y Ciruelas

Nuestra locura de tres texturas de chocolate

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: 60.00 €
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 ****

25 de diciembre 2013

NUESTRO PICA-PICA

Langostinos fríos
Chupito de melón y menta
Tostada de sobrasada con queso brie
Volauvent de escalibada con anchoas
Croqueta de Jamón Ibérico
Salmón Ahumado con Queso Crema de Hierbas

SEGUNDOS

Sopa de Galets
Escudella i Carn D'olla

POSTRES

Mosaico de Frutas con Sorbete de Mandarina
o
Nuestro Postre de Chocolate Especial Navidad 2013

Para Finalizar los Tradicionales Turrone 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

HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA ****

25 de diciembre 2013

NUESTRO APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de Cava de Bienvenida
Virutas de Jamón Ibérico con Coca de Cristal
Croquetas de ceps y foie
Tuber Chips Mediterráneas
Colitas de gambas en tempura

EL PRIMERO

“La Escudella con Galets”
Seguido de
“La Carn D’Olla” con las Hortalizas

EL SEGUNDO

El Pavo Asado con pasas, ciruelas y piñones

EL POSTRE

Tronco de navidad de turrón

LAS DELICIAS

*** Turrones y neulas***

BODEGA

Blanco Fenomenal verdejo D.O Rueda
Tinto Drac Magic cabernet sauvignon D.O Catalunya
Cava Freixenet Vintage, Brut Nature Reserva. D.O Penedés
Café o Infusiones

**Precio por persona: 35 €
(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 | www.hoteles-catalonia.com

HOTEL CATALONIA PLAÇA CATALUNYA ****

25 diciembre 2013

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.

La “escudella” y la “carn d’olla”

Capón con reducción de moscatel y frutos secos

Árbol de Navidad

Turrone 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 RAMBAS ****

25 de diciembre 2013

NUESTRO APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de Cava de Bienvenida Freixenet Brut Nature. D.O Penedés
Coca de cristal con virutas de jamón de Recebo
Croquetas de carrilera ibérica con múrgulas
Láminas de alcachofas con escamas de sal
Chupito de crema de calabaza con sésamo negro

PARA EMPEZAR...

“La Escudella con Galets”

... SEGUIDO DE

“La Carn D’Olla” con las Hortalizas

Y CONTINUANDO CON...

El Pavo Asado con Pasas, Ciruelas y Piñones con Reducción de Moscatel

EL POSTRE

Crujiente de Chocolate con Coulis de Frambuesa

LAS DELICIAS

** Turrone y Neulas **

BODEGA

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

60€ / persona (Iva incluido)



HOTEL CATALONIA LAS RAMBLAS ****

Gran Vía de les Corts Catalanes, 644 | 08007 BARCELONA | 93.270.27.35
passeigdegracia.direccion@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

HOTEL CATALONIA RIGOLETTO ****

25 de diciembre 2013

APERITIVOS

Jamón de recebo y pan con tomate
Surtido de montaditos La Traviata

* * * *

PRIMEROS

Escudella y “carn d’olla”

* * * *

SEGUNDOS

Pavo de Navidad en salsa catalana

* * * *

POSTRES

Crujiente de frutos rojos con maracuyá

* * * *

Surtido de turrones y neulas

LA BODEGA

Aguas Minerales

Vino Tinto Sierra Cantabria

Vino Blanco Ca N’estruc

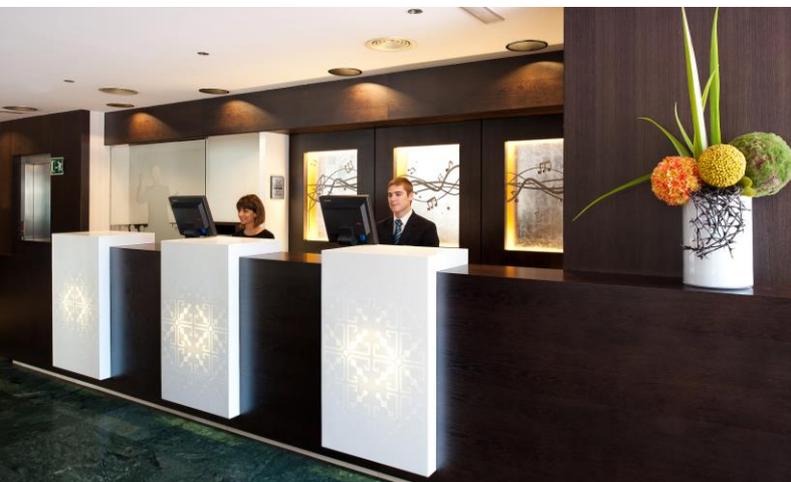
Cava Freixenet Vintage reserva Brut Nature

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

HOTEL CATALONIA GRAN HOTEL VERDI****

25 de diciembre 2013

PRIMEROS

Escudella de navidad con carne de la olla y galets

o

Raviolis de gorgonzola y nueces con salsa de quesos gratinados

SEGUNDOS

Pollo a la catalana con pasas y piñones

o

Lomo de lubina al horno en salsa verde y patata panadera

POSTRES

Mousse de mato con nueces y geele de miel

o

Aveto de Navidad al gusto Massini

Los tradicionales turrones

LA BODEGA

Aguas Minerales

Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad

Vino Blanco Fray German Verdejo

Cava Freixenet Brut

Café e Infusions

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****

25 de diciembre 2013

PRIMEROS

Escudella de navidad con carne de la olla y galets
o
Raviolis de gorgonzola y nueces con salsa de quesos gratinados

SEGUNDOS

Pollo a la catalana con pasas y piñones
o
Lomo de lubina al horno en salsa verde y patata panadera

POSTRES

Mousse de mato con nueces y geele de miel
o
Aveto de Navidad al gusto Massini

Los tradicionales turrones

LA BODEGA

Aguas Minerales
Vino Tinto Segura Viudas Viña Heredad
Vino Blanco Fray German Verdejo
Cava Freixenet Brut
Café e Infusions

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