



Menús San Esteban

26 de diciembre 2013

Hoteles Catalonia - Barcelona

HOTEL CATALONIA BARCELONA 505 ****

26 de diciembre 2013

PRIMEROS

Canelones Caseros de Carne Gratinados

O

Ensalada de Mezclum y Rábanos con Reducción de Módena y Escamas de Parmesano

SEGUNDOS

Confit de Pato con Peras y Puré de Manzana

O

Rape al Horno con Juliana de Verduras

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

26 de diciembre 2013

MENÚ I

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 rodballo 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

26 de diciembre 2013

MENU II

APERITIVO

Canapés de salmón ahumado
Croquetitas Filigrana: Setas y jamón ibérico

ENTRANTE

Canelón de pollo de payés con foie y bechamel de ceps

SEGUNDO A ELEGIR

Carré de cordero crujiente a la mostaza
o
Rape al all cremat con almejas

POSTRE

Helado de yogurt búlgaro
y
Tronco tradicional de St Esteve

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 ****

26 de diciembre 2013

Ensalada Tibia de Rossinyols y Langostinos a la Vinagreta de Soja y Piñones
Canelones Caseros Gratinados con Foie- Gras de Pato

Espaldita de Cabrito al Horno con Patata Panadera
Suquet de Rape con Cigalas y Almejas

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

Turrones 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: 58.00 €

IVA Incluido



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 ****

26 de diciembre 2013

NUESTRO PICA-PICA

Langostinos fríos
Cucharita de esqueixada
Jamón de recebo y pan con tomate
Tostadita de queso de Mahón con dátiles
Tosta de Sobrasada, Queso Brie y Miel
Brocheta de pollo con salsa Teriyaki

SEGUNDOS

Canelones gratinados con bechamel de frutos secos
o
Rape en suquet al aroma de azafrán con patata nueva y almejas

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 ****

Córcega, 368 | 08037 Barcelona | Tel 93 208 19 19 | Fax 93 208 08 57
lapedrera@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA ****

26 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
Brocheta de langostinos
Tuber Chips Mediterráneas

LOS PRIMEROS

Mezclum silvestre con colitas de langostino y vinagreta de cítricos
Canelones con bechamel trufada y ceps

LOS SEGUNDOS

Supremas de Rape en suquet con Almejas y Gambas
Solomillo de Ternera a la reducción de Pedro Ximénez con setas de temporada.

EL POSTRE

Coulan de chocolate con frutos rojos.
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 ****

26 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.

Canelones de pato con bechamel de trufa

Espaldita y pierna de cabrito asada al horno
Ó
Rape arròmescat con langostinos

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**

* Menú cerrado, un único segundo para todo el grupo escogido con antelación



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 ****

26 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 carrillera ibérica con múrgulas
Láminas de alcachofas con escamas de sal
Chupito de crema de calabaza con sésamo negro

LOS PRIMEROS

Timbal de langostinos con aguacate y gelatina de melón
o
Canelones Caseros con Foie-gras al Gratén de Dos Quesos

LOS SEGUNDOS

Supremas de Rape en Salsa "All Cremat", con Almejas y Gambas
o
Medallones de Solomillo de Ternera al Pedro Ximénez con Setas de Temporada y Puré de Castañas

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
55 € / persona
(Iva incluido)



HOTEL CATALONIA LAS RAMBLAS ****

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

HOTEL CATALONIA RIGOLETTO ****

26 de diciembre 2013

APERITIVOS

Jamón de recebo y pan con tomate

Surtido de montaditos La Traviata

* * * *

PRIMEROS

Canelones de San Esteban con salsa trufada

Terrina de escorpara con mezclum de ensalada y vinagreta al Pedro Ximénez

* * * *

SEGUNDOS

Tronco de rape fresco con verduras

Solomillo de ternera a la broché con salsa de Madeira y escalúmnias confitadas

* * * *

POSTRES

Surtido de frutas tropicales con gelatina de canela

Tapón de chocolate al maracuyá

* * * *

Surtido de turrone y neulas

LA BODEGA

Aguas Minerales

Vino Tinto Sierra Cantabria

Vino Blanco Ca N'estruc

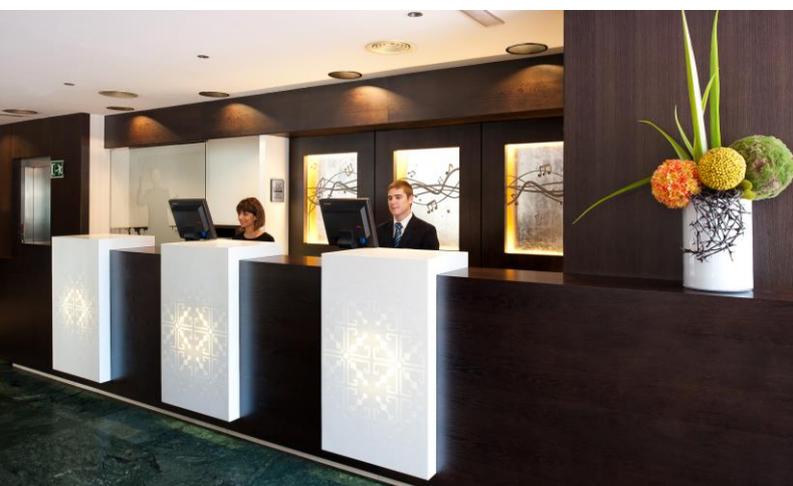
Cava Freixenet Vintage reserva Brut Nature

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****

26 de diciembre 2013

PRIMEROS

Veloute de marisco Montglaç con nido de patata, espárragos y gambita al ajillo

o

Canelones rellenos de ave y boletus com bechamel

SEGUNDOS

Bacalao con musselina de ajos tiernos y patata trufada

o

Meloso de ternera con graten de patata finoisse y salsa al Oporto

POSTRES

Cre moso de chocolate blanco al cava com crujiente de canela

o

Aveto de Navidad de frutos del bosque

Los tradicionales turrone s

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****

26 de diciembre 2013

PRIMEROS

Veloute de marisco Montglaç con nido de patata, espárragos y gambita al ajillo

o

Canelones rellenos de ave y boletus com bechamel

SEGUNDOS

Bacalao con musselina de ajos tiernos y patata trufada

o

Meloso de ternera con graten de patata finoisse y salsa al Oporto

POSTRES

Cre moso de chocolate blanco al cava com crujiente de canela

o

Aveto de Navidad de frutos del bosque

Los tradicionales turrone s

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