TEMPORADA DE FIESTAS ‘24/‘25

EBOCA
RESTAURANTS

¿DÓNDE LO VAS A CELEBRAR?

Barcelona
Madrid
Valencia
Donostia
Mahón
Ronda
Santo Domingo

BARCELONA
BARCELONA
BARCELONA
BARCELONA
BARCELONA

Filigrana - Kurai - Simultáneo - Ascent - Les Finestres de Llúria - Pelai - Palmer

FILIGRANA

Pre-Navidad
Navidad
San Esteban

HOTEL CATALONIA BARCELONA PLAZA

C. Tarragona, 99 08014 Barcelona
Telf. 934 26 76 57 | @filigranarestaurant
Reservas: reservas@restaurantefiligrana.com

Pre-Navidad

APERITIVO

Ostra Gillardeu nº2

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate
Boquerón de playa con pil-pil de romesco y perlas de albahaca
Crema fina de patata ahumada con puerros, huevos de caserío y emulsión de sobrasada y pera
Croquetas de costilla de cerdo, manzana y chile chipotle

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Solomillo de ternera a la brasa con puré de patatas trufado

o

Pescado de lonja a la brasa con verduritas KM0.

POSTRES

Nuestro tiramisú
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Disponible del 1 de noviembre al 23 de diciembre
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido. Una vez realizado el pago no se admiten cambios ni devoluciones.

Navidad

APERITIVO

Jamón de bellota
Pan con tomate
Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao
Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Escudella con galets

***

Carn d'Olla

***

Pavo con ciruelas

o

Rodaballo en suquet de cigalas

POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Disponible el 25 de diciembre al mediodía.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

San Esteban

APERITIVO

Jamón de bellota
Pan con tomate
Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao
Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Canelones de “rostit” con bechamel de trufa y reducción de Pedro Ximénez

***

Paletilla de cabrito a baja temperatura y acabada al horno de carbón

o

Cazuela de rape a “l’all cremat”

POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Disponible el 26 de diciembre al mediodía.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

KURAI

Pre-Navidad

HOTEL CATALONIA BARCELONA PLAZA
C. Tarragona, 99 08014 Barcelona
Telf. 934 23 83 72 | @kuraijapones
Reservas: reservas@restaurantekurai.com

Pre-Navidad

APERITIVO

Berumotto de bienvenida
Ostra con sake y caviar marino y vieira con foie y salsa teriyaki

PARA COMPARTIR

Omakase de 20 piezas al criterio del chef
Semi tartar de toro soasado, salsa kimchi casera, cilantro y brotes frescos
Gyozas de ternera, miso y katsuobushi
Katsu sando de presa ibérica con duxelle de shiitake y mayonesa tonkatsu
Tataki de solomillo de ternera con pera, dashi y boletus

POSTRES

Sorbete de yuzu y menta con crumble, gajos de naranja y sésamo cantonés
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Disponible del 1 de noviembre al 23 de diciembre
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido. Una vez realizado el pago no se admiten cambios ni devoluciones.

SIMULTÁNEO

Pre-Navidad
Nochebuena
Fin de Año

HOTEL CATALONIA BARCELONA PLAZA

Plaza España, 6-8 08014 Barcelona
Telf. 934 26 26 00 | @simultaneoplaza
Reservas: marketing@simultaneoplaza.com

Pre-Navidad: Menú de Grupos

A COMPARTIR

Jamón de bellota con pan de pueblo a la brasa con tomate
New York Roll de stracciatella y albahaca con tomates confitados
Ensaladilla rusa con tartar de atún y huevas de salmón
Croquetas de costilla de cerdo asado y manzana
Pulpo y mango a la brasa con ajo negro y sésamo tostado

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina salvaje a la brasa con ajetes tiernos, calabaza y mini verduras

o

Entrecot de vaca vieja al café París con puré de topinambur y salvia

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de chocolate de Guayaquil y maíz tostado

o

Lemon-mango pie con su sorbete y dados de mango

o

Milhojas de hojaldre y crema montada de anís con helado de Maria Luisa
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Viña Pomal D.O. Rioja
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Disponible del 1 de noviembre al 23 de diciembre.
De 15 a 40 comensales. Servicio aprox. de 1h 30 min. Menú cerrado con principal a escoger y único postre para todo el grupo. Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Pre-Navidad: Menú dirigido

PRIMERO A ESCOGER

Emulsión de remolacha escabechada, shots de kéfir y centollo
o
Ensalada de tomate confitado con stracciatella de trufa y pistachos con brotes de albahaca
o
Ensaladilla de patata y gamba roja con mango, aguacate y huevas de salmón

SEGUNDO A ESCOGER

Tournedó de solomillo de ternera, reducción de Oporto y parmentier de patata
o
Presa ibérica a la brasa de carbón con calabaza asada, membrillo y cebollitas confitadas
o
Morro de bacalao al horno, con pil-pil de perejil y patatas risoladas

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de chocolate de Guayaquil y maíz tostado
o
Lemon-mango pie con su sorbete y dados de mango
o
Milhojas de hojaldre y crema montada de anís con helado de Maria Luisa
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Viña Pomal D.O. Rioja
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

Disponible del 1 de noviembre al 23 de diciembre.
Servicio aprox. de 1h 30 min. Menú cerrado con un único primero, segundo y postre para todo el grupo.Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Pre-Navidad: Cóctel

ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico
Steak tartar,pan de brioche y mantequilla café París
Nuestras bravas con mayonesa de chile chipotle
Espuma de velouté de ceps y trufa
Pan de carasau con anchoa, tomate confitado y salsa holandesa
Pan de mantequilla, royal de Tou Til·lers y papada ibérica
Ceviche de corvina y pulpo, calabaza y aliño de sésamo y sriracha
Cogollo César con pecorino y emulsión de olivas
Tartar de salmón en aguacate y piñones

PLATOS PRINCIPALES

Gran ravioli de mozzarella, tomate y albahaca
Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa
Calamarcitos a la andaluza
Bao de rabo de buey, cheddar y trufa
Croquetas de cocido
Gyozas de verduras con salsa de cardamomo verde y sésamo picante
Brochetas de pulpo a feira

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Trufas de chocolate y sake
Mini tocinillos de cielo
Mini tiramisú
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Viña Pomal D.O. Rioja
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

Disponible del 1 de noviembre al 23 de diciembre.
A partir de 30 comensales. Servicio de pie aprox. de 1h 30 min.
Bajo reserva y pago previo. Extras disponibles*. IVA incluido.

*Caprichitos: estaciones y suplementos

ESTACIÓN DE POKE BOWLS Y DUMPLINGS

Mini poke bowls en show cooking de salmón, atún rojo y langostinos combinado con:

- Goma wakame, aguacate, rabanitos y teriyaki de jengibre
- Aguacate, pepino encurtido, mango y tomatitos con vinagreta de trufa
- Edamame, zanahoria, aguacate, maíz tostado, quinoa y salsa ponzu

Dumplings de:

- Carne de cerdo, cardamomo verde y cebolla crujiente
- Langostinos con su salsa, anís estrellado y sriracha
- Bimis, col y salsa de ostras, crème fraîche, wasabi y cilantro

ESTACIÓN OMAKASE

Variado de sushi y sashimi: salmón, atún, toro, hamachi y pulpo
Sushi tradicional y sushi de autor

ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁS

Arroz seco de sepia y gambas a la llama
Risotto cremoso de boletus, secreto ibérico y trufa
Fideuá de sepia y alioli de azafrán

ESTACIÓN DE TARTARES Y OSTRAS

Tartar de atún de l'Ametlla, peras, piñones y vinagreta de ajo-jengibre
Tartar de salmón con aguacate y mango, con huevas de ikura
Ostras Gillardeau:

- Al natural
- Con Espinaler de kimchi, manzana y caviar
- Con salsa ponzu, pepino encurtido y huevas de salmón

SUPLEMENTO ESTACIÓN: + 10 EUROS POR PERSONA/ESTACIÓN

Nochebuena: Cena Buffet

Carrusel de ensaladas KMO
Salpicón de marisco
Tartar de atún con perlas de mango
Langostino de Sant Carles al vapor
Surtido de quesos de la Vall de Meranges
Surtido de ibéricos
Jamón de bellota con pan con tomate
Estación de sushi moriawase

Gamba roja a la plancha
Almeja a la plancha
Calamar de playa a la plancha

Verduritas del Parc Agrari al wok
Patata y parmesano al gratén
Canelones con bechamel trufada

Lubina salvaje a la marinera
Tournedó de ternera al Périgord

ESTACIÓN DE POSTRES

Lionesas de trufa
Tocinillo de cielo
Copa de tiramisú
Brocheta de fruta con chocolate
Barquillos, turrones y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 90 EUROS

Disponible el 24 de diciembre en turno de cena.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Fin de Año

APERITIVO

Oliva mimética con anchoa y naranja
Mini pan bao de rabo de toro “saltado”
Patata ratte con cangrejo real

ENTRANTE

Toro de atún de l’Ametlla al pil-pil con tomate y escabeche ibérico

PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo salvaje al horno con velouté de puerros y ajo negro
Solomillo de vaca a la brasa con trufa, boletus y parmentier

POSTRES

Ocho texturas de chocolate
Turrones, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN
Con copa de cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

PRECIO: 190 EUROS

Disponible el 31 de diciembre en un único turno a las 20h.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

ASCENT

Pre-Navidad
Navidad
San Esteban
Fin de Año

HOTEL CATALONIA CATEDRAL
C. dels Arcs, 10, Ciutat Vella, 08002 Barcelona
Telf. 933 18 70 66 | @ascentrestaurant
Reservas: reservas@restauranteascent.com

Pre-Navidad: Grupos I

ENTRANTES

Tablita de ibéricos con pan ecológico, tomate colgar y AOVE
Tomate “cor de bou” al Josper con queso de la Garrotxa, granizado de albahaca y piñones tostados
Raviolacci de alcachofas con crema de boniato y ceps
Croquetas de escalibada con tartar de anchoas del Cantábrico

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Merluza de “pintxo” a la plancha con tagliatelle de verduras y vinagreta tibia de tomate. menta y cebolla de Figueres

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa con ciruelas, salsa de Oporto y patatas al carbón a las finas hierbas

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”
Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Rioja Ederra Crianza
Vino blanco DO Rioja Pomal Barrica
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 55 EUROS

Disponible del 11 de noviembre al 23 de diciembre.
En turno de mediodía y noche. Bajo reserva y pago previo.
IVA incluido.

Pre-Navidad: Grupos II

ENTRANTES

Tablita de ibéricos con pan ecológico, tomate de colgar y AOVE
Burrata con tomate granizado, calabaza a la brasa y gazpacho de melocotón y albahaca
Panciotti de rebozuelos y queso de la Garrotxa con salsa de castañas asadas
Croquetas de txangurro con mayonesa de gambas

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Zarzuela de pescado y marisco con picada catalana receta de la “yaya”

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa con gratén de patatas y trufa, pak choi y salsa de manzana asada

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”
Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza
Vino blanco DO Rueda Legaris Verdejo
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Disponible del 11 de noviembre al 23 de diciembre.
En turno de mediodía y noche. Bajo reserva y pago previo.
IVA incluido.

Pre-Navidad: Grupos III

ENTRANTES

Tablita de ibéricos y quesos D.O Catalanes con pan ecológico, tomate de colgar y AOVE
Ceviche de salmón con mango, leche de coco y pan curasau
Nuestra lasaña de butifarra esparracada con queso de la Garrotxa
Croquetas de faisán y trufa

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Rape a la Catalana con almejas y patatas panadera

o

Solomillo de vaca rubia Gallega madurada 40 días con puré de calabaza, trompetas de la muerte y salsa de foie

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”
Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza
Vino blanco DO Rueda Legaris Verdejo
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Disponible del 11 de noviembre al 23 de diciembre.
En turno de mediodía y noche. Bajo reserva y pago previo.
IVA incluido.

Navidad

ENTRANTES

Tablita de jamón iberico con grisines de aceite de oliva
Mini “clotxa” de Miravet con bacalao ahumado y tomates cherry confitados al romero
Croquetas de trompetas de la muerte y boniato

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

La tradicional “escudella Catalana” con galets de Sant Martí, pelota y “carn d’olla”

o

Arroz mar y montaña de pollo de corral y gambas de costa al pil pil

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”
Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza
Vino blanco DO Rueda Legaris Verdejo
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Disponible el 25 de diciembre al mediodía.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

San Esteban

ENTRANTES

Tablita de jamón ibérico con grisines de aceite de oliva
Mini “clotxa” de Miravet con bacalao ahumado y cherrys confitados al romero
Croquetas de trompetas de la muerte y boniato

PRIMERO A ESCOGER

Los tradicionales canelones de la “yaya” del chef con bechamel, gratinados con queso de la Garrotxa

o

Ensalada de langostinos y manzana con chutney de mango y mayonesa de kimchi

SEGUNDO A ESCOGER

Merluza de “pintxo” a la marinera con almejas de carril y puré cremoso de calabaza

o

Entrecot del Norte con gratén de patata y trufa, pak choi y salsa de manzana ácida

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”
Turrones artesanos

BODEGA

Vino blanco y tinto DO Penedès Ànec Mut ECO
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Disponible el 26 de diciembre al mediodía.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Fin de Año

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartar de fuet de Vic con vinagreta de yema curada en soja y pan curasau
Vieira flambeada con bloody mary de albahaca y pétalos de rosa
Ceviche de atún Balfegó y berberechos frescos con papaya, coco y manzana crujiente
Dados de salmón Benfumat con mojo de alga Codium y coral de pláncton
Tataki de vaca rubia gallega madurada con puré de boniato dulce y demi-glace de trufa a la minute

Sorbete de cava Catalán a la menta y fruta de la pasión

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”
Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Rioja Viña Pomal Reserva
Vino blanco DO Rueda Fenomenal
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 110 EUROS

Disponible el 31 de diciembre por la noche.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

LES FINESTRES DE LLÚRIA

Nochebuena
Navidad
San Esteban
Fin de Año
Año Nuevo
Reyes Magos

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864
C. de Roger de Llúria, 60, L'Eixample, 08009 Barcelona
Telf. 932 72 00 50 | @lesfinestresdelluria
Reservas: reservas@lesfinestresdelluria.com

Nochebuena

APERITIVO

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan
Barqueta de queso de La Garrotxa, membrillo y anchoa
Brioche de steak tartar con emulsión de carne
Croqueta de langostinos y níscalos
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

PLATOS PRINCIPALES

Suprema de corvina sobre lecho de patatas panaderas, gamba a la brasa y suave salsa de marisco

o

Entrecot de ternera a la plancha con medallones de patata crujiente y atadillo de espárragos trigueros y panceta curada

POSTRES

Postre navideño
Turrones artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Disponible el 24 de diciembre en turno de cena.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Navidad

ENTRANTE

Ecudella tradicional catalana con galets acompañada de la tradicional “carn d’olla”

PLATO PRINCIPALES

Rulo de pollo relleno de carne picada y frutos secos con suave salsa de moscatel y medallones de patata crujiente a las hierbas mediterráneas

POSTRES

Postre navideño
Turrones artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N’Estruc Blanco D.O. Catalunya
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 66 EUROS

Disponible el 25 de diciembre en turno de comida.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

San Esteban

ENTRANTE A ELEGIR

Canelones de asado tradicional con suave bechamel trufada, reducción de carne y teja de queso curado

o

Ensalada de brotes tiernos con dados de calabaza asada, nueces, gírgolas crujientes y vinagreta de granada

PRINCIPALES A ELEGIR

Suquet de rape, calamarcitos y mejillones con su picada catalana

o

Estofado de carrilleras de ternera con setas de temporada y medallones de boniato crujiente a las hierbas mediterráneas

POSTRES

Postre navideño
Turrones artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 67 EUROS

Disponible el 26 de diciembre en turno de comida.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Fin de Año

APERITIVO

Tartaleta de mousse de anchoa de l'Escala con queso de cabra de La Garrotxa y romesco
Brioche relleno de langostinos con lima y salsa cóctel
Croqueta de carne de cocido y trufa

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de brotes tiernos con vieiras y panceta ibérica, tomate de temporada, sésamo garrapiñado y vinagreta de cítricos

o

Carpaccio de ternera asada a la brasa sobre lámina crujiente con alcaparrones, gajos de naranja y emulsión de carne

PRINCIPAL A ELEGIR

Rodaballo sobre lecho de puerros a la brasa, guisante salteados con menta y aceite de pimentón ahumado

o

Meloso de cordero con chirivías fritas, crujiente de col kale y mermelada de calabaza especiada

POSTRES

Postre navideño
Turrones artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 90 EUROS

Disponible el 31 de diciembre.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Año Nuevo

APERITIVO

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan
Barqueta de queso de La Garrotxa, membrillo y anchoa
Brioche de steak tartar con emulsión de carne
Croqueta de langostinos y níscalos
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

PRINCIPALES A ELEGIR

Bacalao gratinado con alioli de miel sobre samfaina y piñones

o

Solomillo de ternera a la brasa con bouquet de hortalizas, gratén de patatas y salsa de vino dulce

POSTRES

Postre navideño
Turrones artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 72 EUROS

Disponible el 1 de enero en turno de comida.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Reyes Magos

ENTRANTES A ELEGIR

Coca de hojaldre con quenelle de brandada de bacalao, cremoso de pimiento rojo escalivado, olivada y crujiente de col kale

o

Ensalada de brotes tiernos con panceta ibérica salteada, tomatitos confitados y vinagreta de frutos secos

PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de corvina sobre lecho de patatas panaderas, gamba a la brasa y suave salsa de marisco

o

Entrecot de ternera a la plancha con medallones de patata crujiente y atadillo de espárragos trigueros y panceta curada

POSTRES

Postre navideño
Turrones artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Disponible el 6 de enero.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

PELAI

Nochebuena
Navidad
San Esteban
Año Nuevo
Reyes Magos
Menú Vegano
Menú Infantil

HOTEL CATALONIA RAMBLAS
C.dels Tallers, 62, Ciutat Vella, 08001 Barcelona
Telf. 933 16 84 04 | @pelaibarcelona
Reservas: reservas@restaurantepelai.com

Nochebuena

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostinos cocidos en agua de mar y vinagreta de mango
Croqueta de boletus
Lingote de foie sobre tosta con cebolla caramelizada
Tartar de atún con salsa Ponzu y mousse de aguacate

SEGUNDO A ELEGIR

Bacalao confitado, pil-pil de azafrán y verduritas de la huerta KmO

o

Solomillo de ternera en salsa suave de Oporto y gratén de patata

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Disponible el 24 de diciembre en turno de cena.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Navidad

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostinos cocidos en agua de mar y vinagreta de mango
Croqueta de chorizo, Camembert y miel
Carpaccio de salmón ahumado, higos y frutos secos

ENTRANTE

Escudella con galets y carn d'olla con hortalizas

SEGUNDO

Capón guisado a la catalana

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Disponible el 25 de diciembre en turno de comida.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

San Esteban

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Carpaccio de setas, rúcula y frutos secos
Croqueta de carn d'olla
Tartar de salmón, aguacate y sésamo tostado

ENTRANTE

Ensalada de hojas verdes, cangrejo real, pétalos de aguacate, tomates confitados y vinagreta de mango

SEGUNDO A ELEGIR

Canelón de pato con foie, bechamel trufada y lascas de parmesano

o

Rodaballo con verduras a la brasa y emulsión de salsa romesco

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Disponible el 26 de diciembre en turno de comida.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Año Nuevo

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostinos cocidos en agua de mar y vinagreta de mango
Tartar de vieira, mango y caviar-oli
Lingote de foie sobre tosta con cebolla caramelizada

SEGUNDO A ELEGIR

Rape con salsa americana y mini verduras al vapor

o

Solomillo de ternera, salsa suave de Oporto y gratén de patata

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Disponible el 1 de enero.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Reyes Magos

ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo
Pan de coca de Folgueroles
Ensalada de tomates, ventresca y vinagreta de frutos secos emulsionada
Tartar de vieira, mango y caviar-oli

ENTRANTES CALIENTES

Nuestra croqueta de chorizo, Camembert y miel
Langostino rebozado en panko y salsa romesco
Roast beef al Josper y salsa de ternera
Calamarcitos a la andaluza y mayonesa cítrica
Degustación arroz del Senyoret(supl. 14€/pax)

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Disponible el 6 de enero en turno de comida.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Menú Vegano

ENTRANTES

Ensalada de tomates, tofu marinado en soja, cebolla de Figueres y vinagreta de remolacha encurtida
Berenjena a la brasa en salsa hoisin de cebollino, gel de yogurt de soja, cremoso de aguacate y romesco
Ravioli de calabaza, carbonara de piñones y shitakes

PRINCIPAL A ELEGIR

Seitán al Josper con verduras de la huerta y emulsión de sésamo tostado

o

Canelón de boniato asado, bechamel de almendra y crujiente de queso vegano

o

Arroz de verduras KM.0, emulsión de vainas y ceps

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 58 EUROS

Disponible todos los días.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

Menú Infantil

PRIMEROS A ELEGIR

Macarrones a la boloñesa

o

Canelones de pollo casero

SEGUNDOS A ELEGIR

Fingers de pollo con patatas de toda la vida

o

Fish and chips

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BEBIDAS

Aguas Minerales
Refrescos

PRECIO: 45 EUROS

Disponible todos los días.
Bajo reserva y pago previo. IVA incluido.

PALMER

Pre-Navidad
Nochebuena
Navidad
San Esteban
Fin de Año
Año Nuevo
Menú infantil

RENAISSANCE BARCELONA FIRA HOTEL
52, Pl. d'Europa, 50, 08902 Barcelona
Telf. 932 61 80 00 | @restaurantpalmer
Reservas: fira.convenciones8@cataloniahotels.com

Pre-Navidad: Aperitivo

A ELEGIR ENTRE DOS

Montadito de coca cristal con jamón ibérico
Pan carasau, anchoa y holandesa con estragón
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Mini canelón de pularda con jugo de trufa
Buñuelos de bacalao con “all i oli”
Brioche tostado con steak tartar y yema curada
Cono de calamares a la andaluza con lima
Pulpo a feira
Rollo de arroz verduras y sashimi atún
Ensalada de patata aliñada con cangrejo real y mayonesa cítrica
Tartar de salmón con caviar de mango y crema acida
Bao con langostino en tempura con salsa hoisin y encurtidos
Satay de gamba roja, pollo y puerro.
Tiradito de corvina y langostino con ají amarillo y leche de tigre
Alcachofas en tempura con salsa romesco
Hummus de “mongeta Santa Pau” tartar de piparras y alcaparras
Royal de foie con anguila kabayaki
Pannacotta de espárragos y capuccino de parmesano
Capuccino de crema de calabaza y piñones tostados

PRECIO: 12 EUROS

Los precios son por persona e icluyen IVA. El coste de elegir un aperitivo extra es de 5€ por AP y persona. La elección de los 2 entrantes es para todos los comensales.

Pre-Navidad: Sentits A

PRIMERO

Ensalada rizada, “farcellets” de queso fondant con langostinos, tartar de remolacha y edame con vinagreta de goji y granada

SEGUNDO

Medallones de ibérico, boniato asado, crujientes de kale, jugo de rustido con ciruelas y salsa de queso Payoyo

POSTRE

Tartaleta con esponjoso de crema catalana, naranja confitada, toffee salado, texturas de merengue y sorbete de frambuesa
Turrones y neulas

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Menú válido para almuerzos y cenas durante los meses de diciembre de 2024 y enero de 2025, excepto los días concretos préviamente mencionado. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Pre-Navidad: Sentits B

PRIMERO

Bouquet de lechugas con pulpo, patatas y torreznos, AOVE de arbequina, salsa de pimentón de la Vera, tomates confitados y crujiente de pan de sarraceno

SEGUNDO

Suprema de corvina con salteado de bimi y gambas al ajillo, salsa de crustáceos y puerros

POSTRE

Semi frío de mascarpone con cereza, dacquoise de coco, almendra, salsa de albahaca y falso bizcocho de yogur
Turrones y neulas

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Menú válido para almuerzos y cenas durante los meses de diciembre de 2024 y enero de 2025, excepto los días concretos préviamente mencionado. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Pre-Navidad: Sentits C

PRIMERO

Ensalada de gambas con tartar de mango y piña, roll vietnamita de verduras, alga wakame y vinagreta de soja y yuzu

SEGUNDO

Medallones de solomillo de vaca con salsa vino Priorat y salsa de queso Payoyo, puré de patata robuchon y portobello

POSTRE

Lingote sablé bretón de chocolate y naranja, cremoso café, praliné de almendra y salsa al cacao
Turrones y neulas

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

PRECIO: 70 EUROS

Menú válido para almuerzos y cenas durante los meses de diciembre de 2024 y enero de 2025, excepto los días concretos préviamente mencionado. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Pre-Navidad: Bons Propòsits A

PRIMERO

Ensalada de tataki de atún, tirabeques y alga wakame, arándanos y vinagreta de mandarina y yuzu

SEGUNDO

Filet mignon con foie micuit, ragú de cebollas tostadas con rebozuelos y perlas de manzana noisette

POSTRE

Mousse de chocolate blanco y limón con crema de pistacho, mango, frutos rojos y remolacha
Turrones y neulas

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

PRECIO: 75 EUROS

Menú válido para almuerzos y cenas durante los meses de diciembre de 2024 y enero de 2025, excepto los días concretos préviamente mencionado. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Pre-Navidad: Bons Propòsits B

PRIMERO

Canelón XXL de rape y gambas, velouté de gamba roja, bearnesa al estragón, crujiente de kale

SEGUNDO

Filete de lubina con lingote de calabaza, parmentier de patata y noisette crujiente de jamón ibérico y albahaca

POSTRE

Mouse de chocolate 74% con trufa, chocolate blanco mimetizado, tierra mágica y musgo de cacao
Turrones y neulas

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aigües minerals
Cafè e infusions

PRECIO: 80 EUROS

Menú válido para almuerzos y cenas durante los meses de diciembre de 2024 y enero de 2025, excepto los días concretos préviamente mencionado. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Nochebuena

APERITIVOS

Tartar de salmón con caviar de mango y crema ácida y pan carasau
Sashimi de bonito curado con patata aliñada y mayonesa cítrica
Croquetas cremosas de rabo de buey y setas de temporada
Espuma de patata ratte y huevo de codorniz poché

PRIMERO

Cigalas con langostinos crujientes y verduras escabechadas con vinagreta de shiso

SEGUNDO A ELEGIR

Filete de corvina con salteado de bimi, gambas al ajillo y salsa de crustáceos y puerros

o

Medallones de solomillo de vaca con reducción de salsa de vino Priorat y queso Payoyo; patata noisette y setas shimeji

POSTRE

Christmas Palmer (Chocolates en textura jalea de frutos rojos y crumble de pistacho)
Turrones y barquillos

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Menú disponible la noche del 24 de diciembre. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Navidad

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate
Brioche de tartar de bogavante
Croquetas de setas de temporada
Gilda de caballa, zamburiña, salmón y berberecho

PRINCIPALES

Escudella con galets y carn d'olla con sus hortalizas tradicional

***

Pavo asado con ciruelas, pasas, piñones y jugo reducido de Moscatel

POSTRE

Tronco de Navidad de chocolate y fresitas con pistacho caramelizado
Turrones y barquillos

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Menú disponible el 25 de diciembre. Todos los precios incluyen IVA.
Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva,
no reembolsable.

San Esteban

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Croquetas de setas de temporada
Brioche de steak tartar con foie

PRIMERO A ELEGIR

Carpaccio de gamba roja, salmorejo de su coral, boniato confitado y salicornia

o

Los tradicionales canelones con bechamel de ceps y jugo trufado

SEGUNDO A ELEGIR

Carré de cordero, terrina de apionabo, tupinambo y melocotón braseado

o

Filete de merluza a la catalana con zamburiñas y almejas

POSTRE

Tartaleta de banoffee, vainilla y cremoso de café
Turrones y barquillos

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Menú disponible el 26 de diciembre. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Fin de Año

APERITIVOS

Croqueta de costilla de cerdo con encurtidos
Ravioli de rabo de buey y foie
Brioche de tartar de bogavante con caviar
Ceviche de gamba roja

PRIMERO

Ensalada de bogavante, agua de tomate y su coral, caviar de aceite de oliva y emulsión de hierbas

PRINCIPALES

Filete de lubina y vieira con beurre blanc, huevas de salmón salvaje y duxelle de setas

***

Terrina de cochinillo de Segovia, alcachofas y manzana, con jugo de miel y romero

POSTRE

Mouse de chocolate 74%, con trufa de chocolate blanco, tierra mágica y musgos de cacao
Turrones y barquillos

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

PRECIO: 125 EUROS

Menú disponible la noche del 31 de diciembre. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Año Nuevo

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate
Croquetas de setas
Takaki de atún con ponzu de pomelo

PRIMERO A ELEGIR

Ensalada rizada, “farcellets” de queso fondant con langostinos, tartar de remolacha y edamame con vinagreta de goji y granada
o
Sorrentinos rellenos de vieiras y gambas, zamburiñas y salsa bisque con velouté de Alfredo

SEGUNDO A ELEGIR

Filete de merluza con calçot a baja temperatura, gambas, y crema de calabaza
o
Filet mignon con puré de patata robuchon, salsa bordelesa con colmenillas y puré de ciruela

POSTRE

Orange pie glaseado con merengues en texturas y helado de yogur búlgaro
Turrones y barquillos

BODEGA

Raimat Vol d´Anima ECO D.O. Costers del Segre
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Codorniu Non Plus Ultra Reserva Eco
Aguas minerales
Café e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Menú disponible el 1 de enero. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

Menú Infantil

PRIMERO A ELEGIR

Los tradicionales canelones gratinados

o

Macarrones con salsa ragú de carne y pomodoro con parmesano

PLATO FUERTE

Medallón de ternera con patatas y tomates al horno

o

Filete de pechuga de pollo empanada con patatas francesas

POSTRE A ELEGIR

Corte de tarta massini con nata y trufa de chocolate y bizcocho

o

Helado de vainilla y chocolate

Turrones y barquillos

BEBIDA

Aguas minerales
Refrescos

PRECIO: 35 EUROS

Menú disponible todos los días. Todos los precios incluyen IVA. Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable.

MADRID
MADRID
MADRID
MADRID
MADRID

Bloved - Bloved Veggie Corner

BLOVED

Pre-Navidad
Nochebuena
Fin de Año
Menú Infantil

HOTEL CATALONIA GRAN VÍA
Gran Vía, 7-9, 28013 Madrid
Telf. 915 31 22 22 | @bloved_restaurant
Reservas:reservas@restaurantebloved.com

Pre-Navidad: Empresas I

PRIMEROS A COMPARTIR

Ibéricos y quesos con pan y tomate
Ensalada de tomate raf, aguacate y salmón ahumado
Degustación de croquetas gourmet

PRINCIPALES A ELEGIR

Lubina, hongos y patatas revolconas

o

Lomo bajo de ternera de Guadarrama con patatas y trigueros

POSTRES

Cheesecake de spéculoos con salsa toffee
Turrones y mignardises

BODEGA

Vino blanco Legaris, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, Rioja, Tempranillo
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs, Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Agua
Café e infusiones

PRECIO A CONSULTAR CON EL HOTEL

Disponible del 15/11 al 4/06 exceptuando festivos. En turnos de comida y cena: 13h-16h / 19h-00h siendo las 22h el último turno.

Pre-Navidad: Empresas II

CÓCTEL

Ceviche de corvina con leche de tigre y maracuyá
Tartar de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate
Surtido de quesos, picos crujientes y mermeladas
Saquito de langostinos al teriyaki
Croquetas de jamón ibérico
Tosta de sobrasada, miel y huevo de codorniz
Anchoa de Santoña sobre tostada y tomate rosado
Magret de pato, foie caramelizado y
coulis de cereza negra
Pan bao de carne mechada

POSTRE

Mini brownie con chocolate caliente
Brocheta de fruta de temporada

BODEGA

Agua
Vino blanco Legaris, D.O. Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, D.O. Ribera del Duero,Tempranillo y
Cabernet Sauvignon
Cerveza y refrescos

PRECIO A CONSULTAR CON EL HOTEL

Disponible del 15/11 al 4/06 exceptuando festivos. En turnos de comida y cena: 13h-16h / 19h-00h siendo las 22h el último turno.
Para grupos a partir de 20 comensales.

Nochebuena

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de boletus y foie
Ensalada de gamba blanca, mango, tomate cassé, vinagreta de lima y goma aruba
Róbalo a la meunière con verduritas glaseadas
Lingote de Wagyu, pimientos confitados y gratén patatas

POSTRES

Terciopelo de chocolate
Turrones y mignardises

BODEGA

Agua
Vino blanco Viña Pomal Barrica,Rioja, Viura, Malvasia
Vino tinto Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs, Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

PRECIO A CONSULTAR CON EL HOTEL

Disponible el 24 de diciembre en turno especial ininterrumpido de 13h-22h, siendo a las 22h el último turno.

Fin de Año

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de tres tubérculos escabechados en vinagre de manzana
Tartar de carabinero
Lomitos de salmonetes y salteado de boletus
Solomillo de Kobe, pimientos confitados y patata leonesa

POSTRES

Locura de chocolate
Turrones y mignardises

BODEGA

Agua
Vino blanco Viña Pomal Barrica,Rioja, Viura, Malvasia
Vino tinto Austum, Ribera del Duero, Tinto Fino
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs, Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

PRECIO A CONSULTAR CON EL HOTEL

Disponible el 31 de diciembre en turno especial de 19h-22:30h, siendo las 22:30h el último turno.

Menú Infantil

PRINCIPALES

Rigatonis a la carbonara
Croquetas de merluza
Brocheta tomate cherry, perla de mozzarela y jamón de bellota

SEGUNDO A ELEGIR

Taquitos de bacalao a la romana con crema de boniato

o

Wrap de pollo confitado, piñones y bechamel

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla

o

Fruta de colores con helado de chocolate

BEBIDA

Agua
Refrescos

PRECIO A CONSULTAR CON EL HOTEL

Disponible el 24 y el 31 de diciembre. Para niños de hasta 10 años.

BLOVED VEGGIE CORNER

Pre-Navidad

HOTEL CATALONIA GRAN VÍA
Gran Vía, 7-9, 28013 Madrid
Telf. 915 31 22 22 | @bloved.veggiecorner
Reservas:reservas@restaurantebloved.com

Pre-Navidad: Empresas I

PRIMEROS A COMPARTIR

Ensalada de tomate, aguacate y tofu ahumado
Alcachofas confitadas, queso vegano, cebolla caramelizada y trufa
Degustación de croquetas veganas

PRINCIPALES A ELEGIR

Quinotto, Con edamame y tofu ahumado

o

Solomillo de seitán a la pimienta rosa y boniato asado

POSTRES

Éxtasis bio vegano con sorbete de frambuesa
Turrones y mignardises

BODEGA

Vino blanco Legaris, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, Rioja, Tempranillo
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Agua
Café e infusiones

PRECIO A CONSULTAR CON EL HOTEL

Disponible del 15/11 al 4/06 exceptuando festivos. En turnos de comida y cena: 13h-16h / 19h-00h siendo las 22h el último turno. Para grupos a partir de 8 comensales.

VALENCIA
VALENCIA
VALENCIA
VALENCIA
VALENCIA

Espolín

ESPOLÍN

Pre-Navidad
Navidad
Fin de Año

HOTEL CATALONIA EXCELSIOR

De la Barcelonina, 5 46002 Valencia
Telf. 686 86 34 31 | @espolinrestaurante
Reservas: comercial@espolinrestaurante.com

Pre-Navidad: Grupos

APERITIVO CASERO DE NAVIDAD

A COMPARTIR

Croqueta de pollo asado con mayonesa de berenjena
Flor de alcachofa con panceta Maldonado y alioli
Tartar de gambas con mango, aguacate e hinojo
Huevo frito con patatas, jamón ibérico y migas

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina del Mediterráneo con cremoso de bulbo de apio

o

Solomillo de ternera con duxelle de setas y espuma de yema

POSTRES

Texturas de chocolate
Barquillos y turrones

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco La Charla Rueda-Verdejo sobre Lias
Vino tinto Legaris Roble Ribera del Duero
Cava Raimat Brut Nature Eco Cava
Cafés e infusiones

PRECIO: 55 EUROS

Disponible del 1 al 22 de diciembre para grupos y empresas. Todos los precios incluyen IVA. Será necesario reservar y pagar el 50% por adelantado (no reembolsable en caso de cancelación). El otro 50% se abonará 48h antes del evento.

Pre-Navidad: Cóctel

ENTRANTES FRÍOS

Gazpachuelo de melón, lima y hierbabuena
Gilda de atún rojo con aceituna gordal
Guacamole con sardina ahumada
Hojaldre de pimiento rojo escalivado cebolla caramelizada y queso manchego
Salmón marinado casero con verduras encurtidas, espuma de eneldo y queso

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de pollo asado casera con mayonesa de berenjena
Gamba crujiente con chutney de mango
Cogollo a la parrilla con salsa César y parmesano
Bocatita en pan de cristal con sobrasada, miel y queso servilleta
Pincho de lagarto ibérico con adobo moruno

POSTRES

Brownie con toffee salado y crema inglesa
Naranja con nueces y miel
Manzana estofada con canela y crema de Mascarpone
Barquillos y turrones

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco La Charla Rueda-Verdejo sobre Lias
Vino tinto Legaris Roble Ribera del Duero
Cava Raimat Brut Nature Eco Cava
Cafés e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Disponible del 1 al 22 de diciembre para grupos y empresas. Todos los precios incluyen IVA. Será necesario reservar y pagar el 50% por adelantado (no reembolsable en caso de cancelación). El otro 50% se abonará 48h antes del evento.

Navidad

APERITIVO CASERO DE NAVIDAD

ENTRANTES

Brioche con tartar de atún rojo y yema curada
Caldo de cocido con pelota valenciana
Espuma de patata trufada, panceta, huevo y migas

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de bogavante

o

Lubina con puerro a la parrilla y salsa de limón

o

Pastel de cordero con boniato y verduras de temporada

POSTRES

Texturas de chocolate
Barquillos y turrones

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco La Charla Rueda-Verdejo sobre Lias
Vino tinto Legaris Roble Ribera del Duero
Cava Raimat Brut Nature Eco Cava
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Disponible el 25 de diciembre. Los precios incluyen IVA. Será necesario reservar y pagar el 50% por adelantado (no reembolsable en caso de cancelación). El otro 50% se abonará 48h antes del evento.

Fin de Año

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del chef
Ostra Gillardeau con caviar beluga y gel limonado
Carpaccio de gamba con hinojo, naranja y aceite de cítricos
Ravioli de pimiento verde, huevo, migas y sardina
Arroz meloso de sobrasada, calabacín, coliflor y trufa negra

Lubina del mediterráneo con espuma de mantequilla blanca al estragón
Chuleta de vaca con cremoso de patata ahumado

Buñuelo casero con helado de vainilla y cremoso de chocolate

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco Fenomenal Rueda
Vino tinto El Moli Costers del Segre
Cava Non Plus Ultra Cava
Cafés e infusiones

PRECIO: 180 EUROS

Disponible el 31 de diciembre para grupos y empresas. Todos los precios incluyen IVA. Será necesario reservar y pagar el 50% por adelantado (no reembolsable en caso de cancelación). El otro 50% se abonará 48h antes del evento.

DONOSTIA
DONOSTIA
DONOSTIA
DONOSTIA
DONOSTIA

Aldapeta

ALDAPETA

Pre-Navidad
Nochebuena
Fin de Año
Año Nuevo
Reyes Magos

HOTEL CATALONIA DONOSTI
C. Alto de San Bartolomé, 9 20009 Donostia, Gipuzkoa
Telf. 943 44 42 94 | @aldapetarestaurante
Reservas: donosti.comercial@cataloniahotels.com

Pre-Navidad: Celebración I

APERITIVO EN MESA

Croqueta casera de pollo Lumagorri
Rulo de salmón ahumado con crema de queso
Nigiri de txuleta ahumada

ENTRANTE

Ensalada de ventresca de bonito con pimiento de piquillo y vinagreta de mostaza

PESCADO

Merluza asada al txakoli, textura de coliflor y verduritas

CARNE

Taco de vacuno braseado con cremoso de boniato y cogollo a la brasa

POSTRES

Ganache de chocolate, sopa de vainilla y su teja

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Ànec Mut D.O Penedès
Vino blanco La Charla D.O Rueda
Café e infusiones

PRECIO: 57 EUROS

Disponible las semanas del 9 y 16 diciembre para un mínimo de 10 pax. en horario de comidas de 13.30h a 15.30h y en cenas de 20h a 22.30h Todos los precios incluyen IVA y el pago es directo el día del evento.

Pre-Navidad: Celebración II

APERITIVO EN MESA

Croqueta casera de pollo Lumagorri
Rulo de salmón ahumado con crema de queso
Nigiri de txuleta ahumada

ENTRANTE

Ensaladilla de txangurro Aldapeta

PESCADO

Rodaballo en salsa verde y mousse de piparras

CARNE

Solomillo a la brasa, parmentier trufado y jugo de ternera

POSTRES

Tarta de queso horneada con infusión de frutos rojos

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto Ànec Mut D.O Penedès
Vino blanco La Charla D.O Rueda
Café e infusiones

PRECIO: 69 EUROS

Disponible las semanas del 9 y 16 diciembre para un mínimo de 10 pax. en horario de comidas de 13.30h a 15.30h y en cenas de 20h a 22.30h Todos los precios incluyen IVA y el pago es directo el día del evento.

Pre-Navidad: Celebración III

APERITIVO EN MESA

Bombón de foie almendrado
Rulo de salmón ahumado con crema de queso
Nigiri de txuleta ahumada
Croqueta casera de jamón ibérico

ENTRANTE

Crema de nécoras con frutos del mar

PESCADO

Lubina a la espalda con su pil-pil

CARNE

Lingote de cochinillo, crema de manzana a la canela y demi-glace

POSTRES

Milhojas de crema y turrón con su helado

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto crianza D.O.C. Rioja
Vino blanco D.O. Costres del Segre - Chardonnay Ecológico
Café e infusiones

PRECIO: 82 EUROS

Disponible las semanas del 9 y 16 diciembre para un mínimo de 10 pax. en horario de comidas de 13.30h a 15.30h y en cenas de 20h a 22.30h Todos los precios incluyen IVA y el pago es directo el día del evento.

Pre-Navidad: Celebración IV

APERITIVO EN MESA

Bombón de foie almendrado
Rulo de salmón ahumado con crema de queso
Nigiri de txuleta ahumada
Croqueta casera de jamón ibérico

ENTRANTE

Carpaccio de vacuno mayor con tartar de tomate y lascas de Idiazábal

PESCADO

Kokotxas de bacalao al pil-pil con habitas

CARNE

Cordero lechal asado con pastel de patata y jugo de romero

POSTRES

Helado de haba tonka sobre sable de chocolate y su teja

BODEGA

Agua mineral
Vino tinto crianza D.O.C. Rioja
Vino blanco D.O. Costres del Segre - Chardonnay Ecológico
Café e infusiones

PRECIO: 92 EUROS

Disponible las semanas del 9 y 16 diciembre para un mínimo de 10 pax. en horario de comidas de 13.30h a 15.30h y en cenas de 20h a 22.30h Todos los precios incluyen IVA y el pago es directo el día del evento.

Nochebuena

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas caseras de pollo Lumagorri
Zamburiñas asadas con ajo y perejil

PESCADO

Lomo de rodaballo con salsa de salsa de cava y brotes frescos

CARNE

Solomillo de vaca a la brasa, pimientos del piquillo, parmentier y “demi-glace”

POSTRES

Pantxineta casera de crema
Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Disponible en día 24 de diciembre en horario de cena de 20.30h hasta las 22.30h. Todos los precios incluyen IVA y el pago se abonará 100% 10 días antes del evento.

Navidad

ENTRANTES EN MESA

Nigiri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Croquetas caseras de jamón ibérico
Chupito bloody Mary de berberechos

PESCADO

Merluza a la brasa con medallón de vieira y aceite verde

CARNE

Lingote de gorrín del Baztán con pastel de patata y boniato

POSTRES

Compacto de cacao, frutos rojos y crema de vainilla
Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Disponible en día 25 de diciembre en horario de comida de 13.30h hasta las 15.30h. Todos los precios incluyen IVA y el pago se abonará 100% 10 días antes del evento.

Fin de Año

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas caseras de pollo Lumagorri

APERITIVOS

Gilda Aldapeta
Ensaladilla de txangurro
Brandada de bacalao

PESCADO

Lubina a la plancha con trigueros asados, zanahoria y lima

CARNE

Solomillo de vaca gallega con reducción de su jugo trufado y escalope de foie

POSTRES

Ganage de chocolate y naranja con helado de guanaja
Tradicionales dulces navideños
Uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco Raimat Castell Ecológico, D.O. Costers del Segre, Chardonnay
Vino tinto Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 136 EUROS

Disponible en día 31 de diciembre a las 21h. Todos los precios incluyen IVA y el pago se abonará 100% 10 días antes del evento.

Año Nuevo

ENTRANTES EN MESA

Nigiri de txuleta ahumada
Gilda Aldapeta
Croquetas caseras de jamón
Chupito de bloody Mary con berberechos

PESCADO

Merluza a la brasa, medallón de vieira y aceite verde

CARNE

Lingote de gorrín del Baztan con pastel de patata y boniato

POSTRES

Compacto de cacao, frutos rojos y crema de vainilla
Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Disponible en día 1 de enero en horario de comida de 13.30h hasta las 15.30h. Todos los precios incluyen IVA y el pago se abonará 100% 10 días antes del evento.

Reyes Magos

APERITIVO

Brandada de bacalao
Falso nigiri de pimiento de piquillo

ENTRANTE

Sopa de pescado y frutos del mar

PRINCIPAL

Sapito negro a la brasa con su refrito

o

Lingote de gorrín navarro, patata panadera y “demi-glace”

POSTRES

Ganache de chocolate y naranja
Tradicional Roscón de Reyes

BODEGA

Vino blanco Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 55 EUROS

Disponible en día 6 de enero en horario de comida de 13.30h hasta las 15.30h. Todos los precios incluyen IVA y el pago se abonará 100% 10 días antes del evento.

MAHÓN
MAHÓN
MAHÓN
MAHÓN
MAHÓN

El Mirador des Port

EL MIRADOR DES PORT

Pre-Navidad
Nochebuena
Navidad
Fin de Año
Año Nuevo
Reyes Magos

HOTEL CATALONIA MIRADOR DES PORT
Carrer de Dalt Vilanova, 1, 07701 Maó, Illes Balears
Telf. 971 35 00 60 | @elmiradordesport
Reservas: reservas@restaurantmiradordesport.com

Pre-Navidad: Premium

ENTRANTES A COMPARTIR

Mini brioche con steak tartar y mahonesa de piparra
Mejillones a la marinera con tomate
Berenjena con espuma de mahón y papada ibérica

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina a la meunière con verduritas de temporada y patata baby

o

Jarrete de cordero a baja temperatura con cremoso de patata

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso de mahón con mermelada de figat y tierra de almendra

o

Cremoso de chocolate con sal, aceite de oliva y carquiñolis de Menorca

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Pre-Navidad: Deluxe

ENTRANTES A ELEGIR

Fritada de pulpo con chips de ajo y aceite de pimentón

o

Ensalada tibia de cogollos, endivias, plumas de trigueros, higos y virutas de queso curado de Mahón

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao en salsa de piquillo con tomatitos cherry confitados y patata baby

o

Carrillera de cerdo ibérico con parmentier de boniato y alcachofas fritas

POSTRE A ELEGIR

Lemon pie con coulis de mango

o

Texturas de chocolate

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 50 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Nochebuena

ENTRANTES

Croquetas de pulpo y alcachofa con mahonesa de kimchi
Mini berenjena crujiente con espuma de mahón y papada ibérica
Pan de cristal con tomate y jamón ibérico
Cucharita de tartar de tomate con oliva negra

PRINCIPAL A ELEGIR

Porcella a baja temperatura acompañado de chutney de mango, avellana tostada y puerro braseado

o

Lomo de corvina con verduritas salteadas y salsa de romesco

POSTRES

Texturas de chocolate
Surtido de turrones
Polvorones
Neulas

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Navidad

PICA-PICA

Croqueta de sépia y pimientos verdes
Coca de tataki de atún con ajo blanco
Selección de quesos de Menorca con sus contrastes
Mini canelón rustido con bechamel trufada, lascas de parmesano y salsa hoisin

PRINCIPAL A ELEGIR

Lingote de carrillera de vaca al vino tinto con cremoso de boniato y crujientes de yuca

o

Rodaballo con almejas, puerro confitado y salsa txacolí

POSTRES

Texturas de chocolate
Surtido de turrones
Polvorones
Neulas

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Fin de Año

PICA-PICA

Croqueta de foie
Cucharadita de pulpo sobre patata revolcona y chips de ajo
Mini brioche con tartar de salmón, mango, sésamo y huevas de trucha
Zamburiña con su refrito y alga wakame

ENTRANTE

Ensalada de bogavante con guacamole, vieiras a la plancha, zanahoria baby, tirabeques y vinagreta de remolacha

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de vaca vermella con hígado de pato a la plancha, puré robuchón y ragout de setas

o

Rape a la plancha con gamba roja de Menorca en salsa de bísquet de marisco y espumas americana

POSTRES

Texturas de chocolate
Surtido de turrones, neulas y polvorones
Uvas de la suerte
Pack de cotillón

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 120 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Año Nuevo

ENTRANTES

Croquetas de pulpo y alcachofa con mahonesa de kimchi
Mini berenjena crujiente con espuma de mahón y papada ibérica
Pan de cristal con tomate y jamón ibérico
Cucharita de tartar de tomate con oliva negra

PRINCIPAL A ELEGIR

Porcella a baja temperatura acompañado de chutney de mango, avellana tostada y puerro braseado

o

Lomo de corvina con verduritas salteadas y salsa de romesco

POSTRES

Texturas de chocolate
Surtido de turrones
Polvorones
Neulas

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Reyes Magos

PICA-PICA

Croqueta de sépia y pimientos verdes
Coca de tataki de atún con ajo blanco
Selección de quesos de Menorca con sus contrastes
Mini canelón rustido con bechamel trufada, lascas de parmesano y salsa hoisin

PRINCIPAL A ELEGIR

Lingote de carrillera de vaca al vino tinto con cremoso de boniato y crujientes de yuca

o

Rodaballo con almejas, puerro confitado y salsa txacolí

POSTRES

Roscón de Reyes
Barquillos y turrones
Polvorones
Neulas

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

RONDA
RONDA
RONDA
RONDA
RONDA
RONDA

Azahar - Panorámico

AZAHAR

Pre-Navidad
Nochebuena
Navidad
Fin de Año
Año Nuevo
Reyes Magos

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA
C. Jerez, 25, 29400 Ronda, Málaga
Telf. 952 87 12 40 | @azaharronda
Reservas: reservas@restaurante-azahar.com

Pre-Navidad: Azahar I

PRIMERO A ELEGIR

Aguacate y corazones de lechuga sobre crema de berenjena ahumada y yogurt griego, copos de parmesano, picatostes y frutos secos

o

Canelones de langostinos al ajillo, con gambitas de cristal crujientes y bechamel de pimientos del piquillo

SEGUNDO A ELEGIR

Dorada sobre risotto de trigo con verduritas y salsa alioli de tinta de calamar

o

Solomillo ibérico al horno de carbón, salsa Pedro Ximenez al tomillo, acompañado de manzana y gajos de patata asada

POSTRES

Torrija de brioche caramelizada, sobre crema inglesa a la naranja y helado de leche merengada con caramelo a la sal

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Ederra verdejo D.O Ruerda
Vino tinto Ederra crianza D.O Rioja
Cava Brut Nature Codorniu Cuvee Original ECO D.O Cava
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

Disponible desde el 23 de noviembre 2024 hasta el 12 de enero de 2025 a excepción del 24,25 y 31 de diciembre y el 1 y 6 de enero de 2025. El menú se servirá bajo reserva previa, a mesa completa y para grupos mínimos de 10 pax. Todos los precios incluyen IVA y se realizará un depósito del 30% en el momento de la reserva, no re-embolsable en caso de cancelación.Siete días antes se realizará el pago final.

Pre-Navidad: Azahar II

PARA COMPARTIR

Ensalada tropical con langostinos, lechuga viva, aguacate, tomate rosa, naranja, cebolla roja, jalapeños y salsa yogurt de soja cítrica a las hierbas
Paté de pato con peras y pistachos, vinagreta de Módena, tostas y regañas
Croquetas de cocido con panceta ibérica y mayonesa de hierbabuena

PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma ibérica al horno de carbón, con salsa Fino Tío Pepe, ajos, vinagre y tomillo, acompañado de patatas asadas
o
Salmón al horno con ponzu cítrica, acompañado de verduras asadas al carbón y Katsuobushi
o
Meloso de rabo de toro en su jugo, al vino tinto de Ronda junto con chips crujientes vegetales y pomada de zanahoria
o
Corvina a la plancha, acompañado de salsa Diana sobre pure de patata al limón, brócoli asado y hierbas aromáticas

POSTRES

Anarkia de chocolate y caramelo con aroma de café a la Tía María
o
Cheesecake con galleta salada, panna cotta aromatizada a la Vainilla y salsa de caramelo a la sal
o
Torrija de brioche caramelizada sobre crema inglesa a la naranja y helado de leche merengada con caramelo a la sal

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Ederra verdejo D.O Ruerda
Vino tinto Ederra crianza D.O Rioja
Cava Brut Codorniu Clásico D.O Cava
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Se aplican las mismas condiciones que el menú Azahar I.

Nochebuena

APERITIVOS

Tosta de jamón de pato con chutney de tomate al jerez
Tartar de salmón y crema de aguacate cítrica sobre mini redondos salados
Mini croqueta de espinacas con queso de cabra

PARA COMENZAR

Langostinos tigre sobre tartar de aguacate y mango aderezado con vinagreta de cítricos

CONTINUAMOS CON

Solomillo ibérico relleno de champiñones, ciruelas y pasas con salsa Oporto al romero y bastones de zanahoria asada

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de mimosa con frambuesas

POSTRE

Pavlova: merengue seco, nata y frutos del bosque
Dulces navideños

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Viñas de Anna Chardonnay D.O Cataluña
Vino tinto Viña Pomal D.O Rioja
Ars Collecta Blanc de Blancs D.O Cava
Café e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Menú disponible el 24 de diciembre. En un único turno con entrada de 20:30h a 21:00h. Todos los precios incluyen IVA.
Se aplican condiciones de reserva y pago previo.

Navidad

APERITIVOS

Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados
Tosta de jamón de pato con chutney de tomate al Jerez
Ensaladilla de ventresca de atún al pimentón

ENTRANTE

Crema de galeras con langostinos, mejillones en su jugo, picatostes y dados de patata

PRINCIPAL

Pluma ibérica al horno de carbón, con salsa de vino Fino, ajos y tomillo, acompañado de gajos de patata asada

POSTRE

Cheesecake con galleta salada, panna cotta aromatizada a la Vainilla y salsa de caramelo a la sal

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Viñas de Anna Chardonnay D.O Cataluña
Vino tinto Viña Pomal D.O Rioja
Ars Collecta Blanc de Blancs D.O Cava
Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Menú disponible el 25 de diciembre. Todos los precios incluyen IVA.
Se aplican condiciones de reserva y pago previo.

Fin de Año

APERITIVOS

Anchoa sobre regañá
Ferrero de queso Payoyo con sésamo negro y mermelada de arándanos
Tartar de salmón y crema de aguacate cítrica sobre mini redondos salados
Paté de pato con peras y pistachos, vinagreta de Módena, tostas y regañás

COMENZAMOS CON

Corvina a la plancha con salsa Diana sobre puré de patata al limón, brócoli asado y hierbas aromáticas

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de mimosa con naranja

COMO PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja con salsa de vino tinto de Ronda sobre boniatos asados, salteado de setas con boletus, chalotas caramelizadas y aceite de hierbas

PARA ENDULZARNOS Y FINALIZAR EL AÑO

Crujiente de gianduja, dulces navideños y uvas de la suerte

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Viñas de Anna Chardonnay D.O Cataluña
Vino tinto Viña Pomal D.O Rioja
Ars Collecta Blanc de Blancs D.O Cava

Café e infusiones

BARRA LIBRE; SURTIDO DE MINI BOCADILLOS Y CHURROS CON CHOCOLATE;

ORQUESTA DE FIN DE AÑO Y COTILLÓN

PRECIO: 150 EUROS

Menú válido el 31/12. En un único turno con entrada de 20:30h a 21:00h. IVA incluido. Bajo reserva y pago previo.

Año Nuevo

APERITIVOS

Ensaladilla con ventresca de atún y pimentón
Tosta de jamón de pato con chutney de tomate al Jerez
Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

ENTRANTE

Crema de galeras con langostinos, mejillones en su jugo, picatostes y dados de patata

CONTINUAMOS CON

Solomillo ibérico al horno de carbón, salsa PX al tomillo acompañado de manzana y gajos de patata asada

POSTRE

Sorbete de café irlandés con nata y cacao en polvo
Torrija de brioche caramelizada sobre crema inglesa a la naranja y helado de leche merengada con caramelo a la sal
Dulces navideños - roscón

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Viñas de Anna Chardonnay D.O Cataluña
Vino tinto Viña Pomal D.O Rioja
Ars Collecta Blanc de Blancs D.O Cava
Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Menú disponible el 1 de enero. Todos los precios incluyen IVA.
Se aplican condiciones de reserva y pago previo.

Reyes Magos

APERITIVOS

Ensaladilla con ventresca de atún y pimentón
Tosta de jamón de pato con chutney de tomate al Jerez
Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

ENTRANTE

Crema de galeras con langostinos, mejillones en su jugo, picatostes y dados de patata

CONTINUAMOS CON

Solomillo ibérico al horno de carbón, salsa PX al tomillo acompañado de manzana y gajos de patata asada

POSTRE

Sorbete de café irlandés con nata y cacao en polvo
Torrija de brioche caramelizada sobre crema inglesa a la naranja y helado de leche merengada con caramelo a la sal
Dulces navideños - roscón

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Viñas de Anna Chardonnay D.O Cataluña
Vino tinto Viña Pomal D.O Rioja
Ars Collecta Blanc de Blancs D.O Cava
Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Menú disponible el 6 de enero. Todos los precios incluyen IVA.
Se aplican condiciones de reserva y pago previo.

PANORÁMICO

Pre-Navidad
Nochebuena
Fin de Año

HOTEL CATALONIA RONDA
C. Virgen de la Paz, 16, 29400 Ronda, Málaga
Telf. 952 87 04 25 | @panoramicoronda
Reservas: reservas@restaurantepanoramico.com

Pre-Navidad: Alameda

ENTRANTES

Salmorejo de tomate, fresa y atún rojo soasado
Ensalada de brotes verdes con sardina ahumada, pimientos asados y aliño de ajo frito

PRIMER PLATO

Arroz de pluma ibérica y setas,con espárragos verdes y láminas de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Lubina de estero al carbón, parmentier de patata y jugo de calamar

o

Solomillo de ternera con salsa de mantequilla y café sobre base de espinacas

POSTRES

Tarta de fresa, con helado de vainilla
Surtido de turrones y polvorones

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O. Sierras de Málaga
Vino tinto “Vetas Colección” D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

Menú disponible todos los días a partir de noviembre,excluyendo el 24 y el 31 de diciembre. Se servirán tanto en horario de almuerzo como cena. La elección del menú es 10 días antes de la fecha escogida. Al confirmar, se abonará el 30% del total y el 70% restante, 7 días antes de la celebración. Depósitos No Reembolsables en caso de cancelación. Todos los precios incluyen IVA.

Pre-Navidad: Puente Nuevo

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O Guijuelo con pan de cristal
Queso de cabra payoya
Tartar de tomate rosa, anchoas de Santoña y ajoblanco de melón
Croquetas de carrillera
Fritura andaluza
Huevos rotos, patatas baby y colas de gambón al ajillo
Lingote de salmón con crema de guisantes y vieras a la plancha

POSTRES

Tarta de queso con helado de miel y piñones
Tarta de limón con helado de gin-tonic
Panorámico con helado de mango
Turrones y polvorones

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O. Sierras de Málaga
Vino tinto “Vetas Colección” D.O Sierras de Málaga
Café e infusiones

PRECIO: 49 EUROS

Menú disponible todos los días a partir de noviembre,excluyendo el 24 y el 31 de diciembre. Se servirán tanto en horario de almuerzo como cena. La elección del menú es 10 días antes de la fecha escogida. Al confirmar, se abonará el 30% del total y el 70% restante, 7 días antes de la celebración. Depósitos No Reembolsables en caso de cancelación.Todos los precios incluyen IVA.

Nochebuena

APERITIVO

Pastel de cabracho y salmón ahumado acompañado de alga wakame, huevas de salmón y tostas dulces

ENTRANTE

Brioche tostado de tartar de solomillo retinta con tuétano a la brasa, anguila ahumada, yema de codorniz y brotes verdes

PESCADO

Rodaballo salvaje acompañado de gambas, base de puerros a baja temperatura y emulsión de salsa de marisco

**
Sorbete de mojito

CARNE

Canelones de rabo de toro guisado al vino tinto, acompañado de bechamel y tomillo, pintado con reducción de jugo de carne al PX

POSTRE

Milhojas de chocolate, crumble de galleta y helado de café irlandés
Polvorones y turrones

BODEGA

Vino blanco Legaris Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O Rioja
Cava Codorniu Cuvée original Brut Nature

Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Disponible el 24 de diciembre bajo reserva. Al confirmar, se abonará el 30% del total y el 70% restante, 7 días antes de la celebración. Depósitos No Reembolsables en caso de cancelación.
IVA incluido.

Fin de Año

APERITIVO

Jamón ibérico D.O Guijuelo acompañado de pan de cristal con aceite de oliva “Oro de Bailén”

ENTRANTE

Hoja de shiso en tempura, tartar de salmón marinado en salsa de soja y kimchi y huevas de arenque

PESCADO

Lomo de lubina salvaje al horno de carbón sobre ragout de setas, alcachofa confitada y crema de galeras

**
Sorbete de lima

CARNE

Taco de cochinillo confitado en su jugo y glaseado con salsa hoisin acompañado con cremoso de boniato

POSTRE

Medialuna de turrón, cremoso de praliné y chocolate con leche acompañado de helado de miel y piñones
Turrones, polvorones y uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco Legaris Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O Rioja
Cava Codorniu Cuvée original Brut Nature
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 95 EUROS

Disponible el 31 de diciembre bajo reserva. Al confirmar, se abonará el 30% del total y el 70% restante, 7 días antes de la celebración. Depósitos No Reembolsables en caso de cancelación.
IVA incluido.

STO. DOMINGO
STO. DOMINGO
STO. DOMINGO
STO. DOMINGO
STO. DOMINGO

Filigrana Santo Domingo

FILIGRANA SANTO DOMINGO

Pre-Navidad

HOTEL CATALONIA SANTO DOMINGO
Av. George Washington 500, 10104, República Dominicana
Telf. +1 809-685-0000 | @restaurantefiligranasd
Reservas:santodomingo.urbanfiligrana@cataloniahotels.com

Pre-Navidad: Grupos

Copa de cava de bienvenida

ENTRADAS A ELEGIR

Ensaladilla de pavo navideña
o
Croquetas de chivo
o
Vegetales tibios al romesco

PLATO FUERTE A ELEGIR

Carrillera de res glaseada con puré de patata trufada
o
Rissotto verde con vegetales del conuco
o
Salmón a la parrilla glaseado sobre alboronía de tubérculos

POSTRE A ELEGIR

Pie de Limón con merengue flameado
o
Lingote de red velvet
o
Mousse de chocolate blanco, pistacho y frutos del bosque

Incluye:
Una bebida no alcohólica por persona
Centros de mesa / decoración en mesa navideña-

PRECIO: US$45 + IMP /P.P

Disponible en turno de almuerzo o cena los meses de noviembre y diciembre. Para grupos de 5 a 15 personas.
Bajo reserva y pago previo.