

The background is a solid red color. A diagonal line runs from the bottom-left corner to the top-right corner. Two large, overlapping circles are positioned on either side of this diagonal line. The circles are split by the diagonal line, with the top-left and bottom-right halves being a darker shade of red, and the top-right and bottom-left halves being a lighter shade of red. The text 'Nadal 2024' is centered in the middle of the image in a white, serif font.

Nadal 2024

Per obrir boca

Welcome

Copa de cava de benvinguda (6 €/ Persona)

Barra lliure de cava, cerveses, vi blanc, vi negre i refrescs 30 min (15€/Persona)

Afegeix-li

Pernil D.O. Guijuelo amb pa de vidre de Folgueroles (12€/Persona)

Mousse de guacamole i truita fumada (5 €/ Persona)

Gilda del Pelai amb espinaler (4 €/ Persona)

Piruleta de parmesà (4 €/ Persona)

Saquet de llagostí cruixent (5 €/ Persona)

Mos de fumats amb piparra i oliva (4 € / Persona)

Croqueta de bolets (5 € / Persona)

(IVA inclòs)

Menú 1

Entrants

Amanida de tomàquet Km.0 amb straciatella, emulsió d'alfàbrega i oli d'arbequina

Coca de pebrots rostits al carbó, verat en semi salaó i drops d'oliva

Sashimi de Chu toro amb pètals de tomàquet i pols de pernil al "Jerez fino"

Ravioli de carbassa, carbonara de pinyons i shitakes



Segons

Caneló d'ànec amb bechamel trufada i cristalls de parmesà

Melós de vedella amb salsa de ceps i Parmentier de patata

Ànec confitat a la taronja, porros, pastanaga baby i miso de farigola

Suprema de corbina, suquet 2.0 i praliné d'ametlles

Arròs de verdures Km.0, emulsió i beines de ceps



Postres

Pâtisserie Creativa

Torrans

Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

58€ (IVA inclòs)


*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú 2

Entrants

Amanida de gamba vermella, tomàquets confitats, vinagreta de mango i ous d'lkura

Menjar blanc d'espàrrecs DO Navarra amb tartar de salmó fumat i
vinagreta de piparres

Carpaccio de vedella marinada, escarola, "pecorino" i emulsió de pistatxo
Albergínia a la brasa amb salsa Hoisin de cibulet, gel de quefir,
cremós d'alvocat i romesco 

Segons

Turbot al forn amb patates forneres confitades i picada catalana

Tournedó de vedella, semi glacé de farigola i llimona amb Parmertier trufada

Espatlla de cabrit a baixa temperatura, moniato a la vainilla i escalunyes al romaní

Secret Ibèric amb gust de brasa, mini verduretes de l'horta i
emulsió de chimichurri

Arròs cremós de carbassa amb ceps i tòfona 

Postres

Pastisseria Creativa

Torrans

Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

68€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic primer i segon per a tot el grup.

Menú Pica Pica

Per a compartir

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo

Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli d' arbequina

Amanida de llagostins, tomàquets confitats i vinagreta de mango

Croquetes de xoriç, Camembert i mel

Tartar de vedella, alvocat i salsa Ponzu amb tocs de wasabi

Mini caneló d' ànec amb bechamel trufada i cristalls de Parmesà

Segons a escollir

Rap amb cloïsses, tirabecs i salsa cítrica de safrà

Melós de vedella, gratén de patata i salsa de Porto

Postres

Pâtisserie Creativa

Torrans

Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

80€ (IVA inclòs)

*Menú tancat. Únic segon per a tot el grup.

Cocktail

Freds

Baba Ganoush d'albergínies rostides, xarop d'auró i sèsam

Bombó de foie i confitura de figues

Torrada de formatge de cabra, ceba adobada i edamame

Daus de salmó marinat, caviar, oli i emulsió de wasabi

Brioix amb tàrtar de vedella ecològica i maionesa de mostassa antiga

Calents

Croquetes de pernil ibèric

Calamarcets de platja a l'andalusa amb maionesa a la tinta i llima

Brioix de pop a la brasa i patata confitada en "pimentón de la Vera"

Tofu marinat a Hoisin, cibulet i sèsam

Cullereta de caneló d'ànec amb beixamel trufada i llesques de parmesà

Estació: Arròs melós de presa ibèrica i all i oli d'all negre

Postres

Pastisseria Creativa

Torrans

Celler

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

80€ (IVA inclòs)

*2 hores de servei

Varis

Celler Superior

Aigua mineral i amb gas
Vi blanc Fenomenal D.O Rueda
Vi negre Viña Pomal Reserva D.O.C Rioja
Escumós Ars Collecta BDB
Cafè i infusions

10 € / Persona

Barra Lliure

Aigües Minerals
Refrescs
Sucs Naturals
Cerveses i Vins

Licors: Gin MG, Vodka Stolichnaya, Wishky White Label i Ron Santa Teresa


25 € / Persona (Servei 1 hora)

19 € / Persona / Hora extra


Serveis Disponibles

(amb reserva prèvia)

Presentador d' Esdeveniments **Magia Digital**

 @jordinexus_

Decoració de taules **Performance de l' Esdeveniment**

 @globydecoracions

Fotomatón
@bcnfotomaton

 **Fotògraf**
(segons disponibilitat)

Música en Viu
@tallerdemusics

 **Disc-Jockey**
(segons disponibilitat)

(IVA inclòs)

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

Catalonia Ramblas
93 316 84 00
ramblas.eventos@cataloniahotels.com
C/ Pelai 28
08001 Barcelona
cataloniahotels.com