

The background features a diagonal line from the bottom-left to the top-right, dividing the space into two shades of red. Two large circles are positioned on either side of the diagonal, each split by the line into two halves of different shades of red.

Navidad 2024

Para abrir boca

Welcome

Copa de cava de bienvenida (6 €/Persona)

Barra libre de cava, cervezas, vino blanco, vino tinto y refrescos
30 min (15 €/Persona)

Añádele

Jamón D.O. Guijuelo con pan de cristal de Folgueroles (12 €/Persona)

Mousse de guacamole y trucha ahumada (5 €/Persona)

Gilda del Pelai con Espinaler (4 €/Persona)

Piruleta de parmesano (4 €/Persona)

Saquito de langostino crujiente (5 €/Persona)

Bocado de ahumados con piparra y oliva (4 €/Persona)

Croqueta de setas (5 €/Persona)

(IVA incluido)


Menú 1

Entrantes

Ensalada de tomates Km.0 con straciatella, emulsión de albahaca y aceite de oliva arbequina

Coca de pimientos asados al carbón, caballa en semi salazón y drops de oliva

Sashimi de Chu toro con pétalos de tomate y polvo de jamón al jerez fino

Ravioli de calabaza, carbonara de piñones y shitakes 


Segundos

Canelón de pato con bechamel trufada y cristales de parmesano

Meloso de ternera con salsa de ceps y Parmentier de patata

Pato confitado a la naranja, puerros, zanahorias baby y miso de tomillo

Suprema de corvina, suquet 2.0 y praliné de almendras

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

58€ (IVA incluido)


*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú 2

Entrantes

Ensalada de gamba roja, tomates confitados, vinagreta de mango y huevas de Ikura

Menjar blanc de espárragos DO Navarra con tartar de salmón ahumado y vinagreta de piparras

Carpaccio de ternera marinada, escarola, pecorino y emulsión de pistacho
Berenjena a la brasa en salsa Hoisin de cebollino, gel de kéfir, cremoso de aguacate y romesco 


Segundos

Rodaballo al horno con patatas panaderas confitadas y picada catalana

Tournedó de ternera, demi-glacé de tomillo y limón con Parmentier trufada

Paletilla de cabrito a baja temperatura, boniato a la vainilla y chalotas al romero

Secreto Ibérico con sabor a brasa, mini verduritas de la huerta y emulsión de chimichurri

Arroz cremoso de calabaza con ceps y trufa 

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

68€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único primero y segundo para todo el grupo.

Menú Pica Pica

Para compartir

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de cristal con tomate de colgar y aceite de arbequina

Ensalada de langostinos, tomates confitados y vinagreta de mango

Croquetas de chorizo, Camembert y miel

Tartar de ternera, aguacate y salsa Ponzu con toques de wasabi

Mini canelón de pato con bechamel trufada y cristales de Parmesano

Segundos a elegir

Rape con almejas, tirabeques y salsa cítrica de azafrán

Meloso de ternera, gratén de patata y salsa de Oporto

Postres

Pastelería Creativa

Turrónes

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

80€ (IVA incluido)

*Menú cerrado. Único segundo para todo el grupo.

Cocktail

Fríos

Baba Ganoush de berenjenas asadas, sirope de arce y sésamo

Bombón de foie y confitura de higos

Tosta de queso de cabra, cebolla encurtida y edamame

Dados de salmón marinado, caviar oli y emulsión de wasabi

Brioche con tartar de ternera ecológica y mayonesa de mostaza antigua

Calientes

Croquetas de jamón ibérico

Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa en su tinta y lima

Brioche de pulpo a la brasa y patata confitada en pimentón de la Vera

Tofu marinado en Hoisin, cebollino y sésamo

Cucharita de canelón de pato con bechamel trufada y lascas de parmesano

Estación: Arroz meloso de presa ibérica y alioli de ajo negro

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

80€ (IVA incluido)

*Servicio cocktail de 2 horas

Varios

Bodega Superior

Agua mineral y con gas
Vino blanco Fenomenal D.O Rueda
Vino tinto Viña Pomal Reserva D.O.C Rioja
Espumoso Ars Collecta BDB
Café e infusiones

10 € / Persona

Barra Libre

Aguas Minerales
Refrescos
Zumos Naturales
Cervezas y Vinos

Licores: Gin MG, Vodka Stolichnaya, Wishky White Label y Ron Santa Teresa

25 €/ Persona (Servicio 1 hora)


Servicios Disponibles

(con reserva previa)


Presentador de Eventos Magia Digital

 @jordinexus_

Decoración de mesas Performance del Evento

 @globydecoracions


Fotomatón

 @bcnfotomaton

Fotógrafo

(según disponibilidad)

Música en Vivo

 @tallerdemusics

Disc-Jockey

(según disponibilidad)

(IVA incluido)

CATALONIA

HOTELS & RESORTS

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