

*Navidad
2025*

Menú celebración 1

Aperitivo

Gilda

Primero a escoger

Canelón de calabacín con rabo de buey, espuma de trufa y parmesano crujiente

o

Ensalada de queso ricotta, atún en tempura, naranja y piñones tostados

o

Milhojas de pan hindú con dados de foie, manzana granny Smith y gelatina Pedro Ximenez

Segundo a escoger

Paletilla de cabrito con Quenelle de patata "forquilla"

o

Filete de vaca vieja con mil hojas de patata y salsa de vino reducido

o

Lomo de rape con calabaza ahumada al horno de carbón y verduritas encurtidas

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

La Locomotora D.O Rueda Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafés e infusiones

62€

IVA Incluido

*Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo

Menú celebración 2

Entrantes a compartir en mesa

Brocheta de langostino en tempura y ají amarillo

Torrezno con patata revolcona

Biquini trufado "Gastrobar Contempo"

Mini gofre de salmón ahumado

croqueta de carne del cocido y trufa

Surtido de quesos e ibéricos con pan de coca

Segundo a escoger

Rape y merluza con langostino acompañado de salsa americana

o

Lomo de lubina con veoluté de espárragos blancos, cous-cous de coliflor tostada
y almendra fileteada

o

Filete de ternera con salsa de trufa y mini verduritas y crema manzana

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

La Locomotora D.O Rueda Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

*Menú cerrado, un único primero, segundo y postre para todo el grupo

Cóctel

Pincho matrimonio (Anchoa, boquerón y aceituna)

Pan de coca con jamón ibérico

Risotto de cigalas con ajos tiernos –showcooking–

Croquetas de rustido

Huevos rotos, patata y bogavante

Mini canelón de pato y trufa

Brocheta de langostino en tempura con mayonesa de ají amarillo

Mini brioche de tartar de atún

Tartaleta de rabo de buey con reducción de vino

Tataki de presa ibérica con salsa teriyaki

Estación de quesos con mermeladas y membrillo

Mini repostería

Turrones y barquillos



Agua mineral, refrescos y cervezas

La Locomotora D.O Rueda Vino Blanco

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Vino Tinto

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafés e infusiones

68€ Mínimo 10 personas

IVA Incluido

Suplementos y complementos

Bodega con suplemento

Vino Blanco Fenomenal D.O. Rueda

Vino Tinto La Vicalanda Reserva D.O. Ca Rioja

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava

Suplemento por persona: 3€ (IVA Incluido)

Barra libre de licores

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino y combinados básicos

Precio por persona: 25 €/ 1 hora

Precio por hora extra: 19 €/ hora

Otros complementos

Centro de flor natural desde 30€/unidad

Centro de flor natural y vela desde 35€/unidad

Decoración sala con globos desde 190€

Mantelería desde 36€/unidad

Disc Jockey desde 670€ (2 horas)

Hora extra disc jockey desde 150€

Carrito con golosinas desde 9 €/pax

Catalonia Plaça Catalunya
Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93,301,51,51
Cataloniahotels.com

Nadal
2025

Menú celebració 1

Aperitiu

Gilda

Entrant a escollir

Caneló de carbassó amb cua de bou, escuma de tòfona i parmesà cruixent

o

Amanida de formatge ricotta, tonyina en tempura, taronja i pinyons torrats

o

Milfulls de pa hindú amb daus de foie, poma Granny Smith i gelatina de Pedro Ximénez

Plat principal a triar

Espatlla de cabrit amb quenelle de patata "forquilla"

o

Filet de vaca vella amb mil fulles de patata i salsa de vi reduït

o

Llom de rap amb carbassa fumada al forn de carbó i verdures en escabetx

Les Postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata

Turrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

La Locomotora D.O Rueda Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafès i infusions

62€ *Menú tancat, un únic primer, segon i postres per a tot el grup

IVA Inclòs

Menú celebració 2

Entrants a compartir

Broqueta de llagostí en tempura amb ají amarillo

Torrezno amb patata rebolcada

Biquini trufat "Gastrobar Contempo"

Mini gofre de salmó fumat

Croqueta de carn d'escudella i tòfona

Assortiment de formatges i ibèrics amb pa de coca

Plat principal a triar

Rap i lluç amb llagostí acompanyats de salsa americana

o

Llom de llobarro amb velouté d'espàrrecs blancs, cuscús de coliflor torrada

i ametlla laminada

o

Filet de vedella amb salsa de tòfona, mini verdures i crema de poma

Les Postres i turrons

Pa de pessic de cacao, compota de cirera, mousse de vainilla i virutes de xocolata

Turrons i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

La Locomotora D.O Rueda Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafès i infusions

65€ IVA Inclòs

*Menú tancat, un únic segon i postres per a tot el grup

Còctel

“Pintxo” matrimoni (Anxova, seitó i oliva)

Pa de coca amb pernil ibèric

Risotto d'escamarlans amb alls tendres – showcooking-

Croquetes del rostit

Ous estrellats amb patata i llamàntol

Mini caneló d'ànex i tòfona

Broqueta de llagostí en tempura amb maionesa d'aji amarillo

Mini brioix de tàrtar de tonyina

Tartaleta de cua de bou amb reducció de vi

Tataki de presa ibèrica amb salsa teriyaki

Estació de formatges amb melmelades i codony

Mini rebosteria

Torrans i neules

Celler

Aigua mineral, refrescs i cerveses

La Locomotora D.O Rueda Vi Blanc

Pomal 500 Criança D.O.Ca. Rioja Vi Negre

Copa de cava Espumoso Non Plus Ultra D.O. Cava

Cafès i infusions

68€

IVA Inclòs

Mínim 10 persones

Suplements i complements

Celler amb suplement

Vi Blanc Raimat Fenomenal D.O. Rueda

Vi Negre Pomal La Vicalanda Reserva D.O. Ca Rioja

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava

Suplement per persona: 3€ (IVA inclòs)

Barra lliure de licors

Aigua mineral, refrescs, cerveses, vi i combinats bàsics

Preu per persona: 25 €/ 1 hora

Preu per hora extra: 19 €/hora

Altres complements

Centre de flor natural des de 30€/unitat

Centre de flor natural i espelma des de 35€/unitat

Decoració sala amb globus des de 190€

Estovalles des de 36€/unitat

Disc Jockey des de 670€ (2 hores)

Hora extra discjòquei des de 150€

Cistella amb llaminadures des de 9 €/pax

Catalonia Plaça Catlunya
Catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93,301,51,51
Cataloniahotels.com

*Christmas
2025*

Christmas Menu 1

Aperitif

Gilda (anchovy, chili pepper and olive skewer)

Starter to choose

Zucchini cannelloni with oxtail, truffle foam, and crispy Parmesan
or

Ricotta cheese salad with tempura tuna, orange, and toasted pine nuts
or

Layered Indian bread with foie gras cubes, Granny Smith apple, and Pedro Ximénez jelly

Main course to choose

Salmon with
Shoulder of kid goat with “forquilla” potato quenelle
or

Old cow fillet with potato mille-feuille and with red wine reduction sauce
or

Monkfish loin with charcoal-roasted smoked pumpkin and pickled vegetables

Desserts and nougats

Sponge cake with cocoa, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Nougats and pipe-shaped wafers

Cellar

Mineral water, soft drinks, and beers

La Locomotora D.O Rueda White Wine

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Red Wine

Glass of Non Plus Ultra D.O. Cava Sparkling Wine

Coffee and teas

62€ * Set menu. Same starter and main course for the whole group.

VAT Included

Christmas Menu 2

Starter to share

Tempura prawn skewer with yellowchili (ají amarillo)
Crispy pork belly (torrezno) with mashed paprika potatoes
Truffled ham and cheeses sandwich "Gastrobar Contempo"
Mini waffle with smoked salmon
Stew meat and truffle croquette
Assortment of cheeses and Iberian cured meats with coca bread

Main course to choose

Monkfish and hake stew with prawn, served with american sauce
or
Seabass loin with White asparagus velouté, roasted cauliflower couscous, and sliced almonds
or
Beef filet with truffle sauce, baby vegetables and apple cream

Desserts and nougats

Sponge cake with cocoa, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Nougats and pipe-shaped wafers

Cellar

Mineral water, soft drinks, and beers
La Locomotora D.O Rueda White Wine
Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Red Wine
Glass of Non Plus Ultra D.O. Cava Sparkling Wine
Coffee and teas

65€ * Set menu. Same starter and main course for the whole group.

VAT Included

Cocktail

“Sant Matrimoni” (Vinegared anchovy, anchovy and olive skewer)

Coca bread with Iberian ham

Scampi risotto with young garlic –showcooking-

Roasted meat croquettes

Cracked eggs with potato and lobster

Duck and truffle mini cannelloni

Prawn tempura with ají amarillo mayonnaise skewer

Mini brioche with tuna tartare

Oxtail tartlet with wine reduction

Iberian pork tataki with teriyaki sauce

Cheese station with jams and quince paste

Mini pastries

Nougat and wafers

Cellar

Mineral water, soft drinks, and beers

La Locomotora D.O Rueda White Wine

Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja Red Wine

Glass of Non Plus Ultra D.O. Cava Sparkling Wine

Coffee and teas

68€

VAT Included

Minimum 10 people

Supplements and complements

Superior Cellar

Fenomenal White Wine D.O. Rueda

Pomal La Vicalanda Reserva Red Wine D.O. Ca Rioja

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava

Supplement per person: €3 (VAT included)

Open bar

Mineral water, soft drinks, beers, wine and basic mixed drinks

Price per person: €25/1 hour

Price per extra hour: €19/hour

Other complements

Natural flower center from €30/unit

Natural flower center and candle from €35/unit

Meeting room decoration with balloons from €190

Tablecloths from €36/unit

DJ from €670 (2 hours)

Extra hour disc jockey €150

Sweet corner €6/pax

Catalonia Plaça Catalunya
catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.301.51.51
Cataloniahotels.com