

*Navidad
2025*

Menú Navidad

25 de diciembre

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)

Pan con tomate y jamón

Pan crujiente de Wanton con tartar de salmón

Mini croquetas de langostinos y rovellons

Entrante

La “escudella” y la “carn d’olla”

Plato principal a escoger

Pollo de payés asado, aromatizado con canela y servido con pasas, ciruelas y piñones

o

Lomo de rape en “suquet” con patatas y verduritas

Postres

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

68€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

*Menú infantil disponible

Menú San Esteban

26 de diciembre

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)

Pan con tomate y jamón

Pan crujiente de Wanton con tartar de salmón

Mini croquetas de langostinos y rovellons

Entrantes a escoger

Canelón tradicional de San Esteban

o

Ensalada con emulsión de calabaza, verduritas y carpaccio de atún

Plato principal a escoger

Paletilla de cabrito a baja temperatura, cebollitas tiernas y patatas panadera al romero

o

Lomo de lubina confitada con verduritas y veolute de cítricos

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

68€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

*Menú infantil disponible

Menú Fin de año

31 de diciembre

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)
Pan con tomate y jamón
Pan crujiente de Wonton con tartar de salmón
Mini croquetas de langostinos y "rovellons"

Entrante

Ensalada de verduritas con bogavante y sabayón de lima

Principal a escoger

Tournedo de ternera con foie y crema de trufa
o
Lomo de rape en "suquet" con patatas y verduritas

Prepostres

Sorbete de lima, menta y ron

Postres

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

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

*Incluye un combinado, cotillón y uvas por persona

130€

IVA Incluido

*Menú infantil disponible (40€/pax. para 31 diciembre)

*Anticipo del 50% en el momento confirmación/ El 50% restante antes del 20/12.

Menú Día de Reyes

6 de enero

Aperitivo

Sant Matrimoni (Pincho de boquerón, anchoa y oliva)
Pan con tomate y jamón
Tataki de atún en alga ñori en tempura
Salpicón de marisco

Entrantes a escoger

Lecho de aguacate con mariscos marinados y coral crujiente
o
Canelón de rabo de buey espuma de trufa y parmesano crujiente

Plato principal a escoger

Filete de ternera con salsa Perigord y parmantier de Robouchon
o
Lomo de merluza con verduritas, cremoso de calabaza dulce y salsa intensa de gambas

Postres

Roscón de reyes
Turrone 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

58€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

*Menú infantil disponible

Menú infantil

Aperitiva

Croquetas
Fuet
Olivas
Patatas chips

Primera

Macarrones bolognesa

Segunda

Nuggets de pollo con patatas

Postres

Helado
Turrónes y barquillos

Bodega

Agua mineral, refrescos y zumos

35€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas

Excepto el 31 diciembre, a 40€/pax.

Disponible hasta los 12 años

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 150€

Sweet corner 6 €/pax

Nadal
2025

Menú de Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Pa cruixent de Wonton amb tàrtar de salmó

Mini croquetes de llagostins i rovellons

Entrant

L'escudella i la carn d'olla

Plat principal a triar

Pollastre de pagès rostit, aromatitzat amb canyella i servit amb panses, prunes i pinyons

o

Llom de rap en "suquet" amb patates i verdures

Les postres

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

68€

Minim 10 persones. IVA Incòs

*Menú infantil disponible

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Pa cruixent de Wanton amb tàrtar de salmó

Mini croquetes de llagostins i rovellons

Entrants a triar

Caneló tradicional de Sant Esteve

o

Amanida amb emulsió de carbassa, verduretes i carpaccio de tonyina

Plat principal a triar

Espatlla de cabrit a baixa temperatura, cebetes tendres i patates fornera al romaní

o

Llom de llobarro confitat amb verduretes i veolutes de cítrics

Les postres

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

68€

Minim 10 persones. IVA Incòs

*Menú infantil disponible

Menú cap d'any

31 de desembre

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Pa cruixent de Wonton amb tàrtar de salmó

Mini croquetes de llagostins i rovellons

Entrant

Amanida de verdures amb llamàntol i sabayó de llima

Plat principal a triar

Tournedo de vedella amb foie i crema de tòfona

o

Llom de rap en "suquet" amb patates i verdures

Pre postres

Sorbet de llima, menta i rom

Postres

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

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

*Inclou un combinat, cotilló i raïm per persona

130€

IVA Inclòs

Menú infantil disponible (40€/pax. per a 31 desembre)

Pagament anticipat del 50% en el moment confirmació/ El 50% restant abans del 20/12.

Menú Dia de Reis

6 de gener

Aperitiu

Sant Matrimoni ("Pintxo" de seitó, anxova i oliva)

Pa amb tomàquet i pernil

Tataki de tonyina en alga Nori en tempura

Còctel de marisc

Entrants a triar

Base d'alvocat amb mariscos marinats i coral cruixent

o

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

Plat principal a triar

Filet de vedella amb salsa Perigord i parmantier de Robouchon

o

Llom de lluç amb verduretes, cremós de carabassa dolça i salsa intensa de gambes

Les postres

Tortell de reis

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

58€

Minim 10 persones. IVA Incòs

*Menú infantil disponible

Menú infantil

Aperitiu

Croquetes
Fuet
Olives
Patates xips

Primer

Macarrons bolognesa

Segon

Nuggets de pollastre amb patates

Les postres

Gelat
Torrans i neules

Celler

Aigua mineral, refrescos i sucs

35€

Minim 10 persones. IVA Incòs

Excepte el 31 desembre, a 40€/pax

Disponible fins els 12 anys

Suplements y 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, refrescos, 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€

Roba de taula des de 36€/unitat

DJ des de 670€ (2 hores)

Hora extra DJ 150€

Sweet corner 6 €/pax

*Christmas
2025*

Christmas Menu

December 25th

Aperitif

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

Bread with tomato and ham

Crispy Wonton bread with salmon tartare

Mini prawn and rovellon croquettes

Starter

The “escudella” and “carn d’olla”

Main course to choose

Roasted chicken, flavored with cinnamon and raisins, plums and pine nuts

or

Monkfish loin in “suquet” with potatoes and vegetables

Dessert

Sponge cake with cocoa, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings

Traditional nougats 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

*Kids menú available

Sant Esteve Menu

December 26th

Aperitif

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

Bread with tomato and ham

Crispy Wonton bread with salmon tartare

Mini prawn and rovellon croquettes

Main course to choose

Traditional cannelloni of “Sant Esteve” Day
(Stewed meat cannelloni with béchamel sauce and cheese croustillant)

or

Pumpkin emulsion, vegetables and tuna carpaccio salad

Second course to choose

Low temperature goat shoulder, spring onions and rosemary baked potatoes

or

Confit sea bass loin with vegetables and citrus veloute

Dessert 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

68€

VAT Included. Minimum 10 people

*Kids menú available

New Year's Eve Menu

December 31st

Aperitif

"Sant Matrimoni" (Vinegared anchovy, anchovy and olive skewer)

Bread with tomato and ham

Crispy Wonton bread with salmon tartare

Mini prawn and rovellon croquettes

Starter

Vegetable salad with lobster and lime sabayon

Main course to choose

Beef tournedo with foie and truffle cream

or

Monkfish loin in "suquet" with potatoes and vegetables

Pre-dessert

Lime, mint and rum sorbet

Dessert

Sponge cake with cocoa, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings

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

*Includes a cocktail, party gifts and New year's grapes per person

130€

VAT Included

*Kids menu available (40€/pax. for 31th December)

*50% advance upon confirmation/ The remaining 50% before 12/20.

The Three Wise Men's Day Menu

January 6th

Aperitif

"Sant Matrimoni" (Vinegared anchovy, anchovy and olive skewer)

Coca bread with Iberian ham

Tuna tataki in nori seaweed tempura

Seafood cocktail

Main course to choose

Avocado slices with marinated seafood and crunchy coral

or

Oxtail cannelloni with truffle foam and crispy parmesan

Second course to choose

Beef fillet with Perigord sauce and Robouchon parmantier

or

Hake loin with vegetables, sweet pumpkin cream and intense shrimp sauce

Dessert

Roscón Reyes" (A traditional Christmas cake)

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

58€

VAT Included

Minimum 10 people

*Kids menú available

Kids Menu

Aperitif

Croquettes
« Fuet » (dry sausage)
Olives
potato chips

Main course

Bolognese macaroni

Second course

Chicken Nuggets with chips

Dessert

Ice cream
Nougats and pipe-shaped wafers

Cellar

Mineral water, soft drinks and juices

35€

VAT Included

Except 31th December, 40€/pax.

Available up to 12 years

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