



CATALONIA

• PASSEIG DE GRÀCIA •

★ ★ ★ ★ S

MENÚS NAVIDAD **MENÚS DE NADAL** **2019/2020**

HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA

Gran Via de les Corts Catalanes, 644

08007 - Barcelona

Tel.: +34 93 270 27 35

passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com

passeigdegracia@cataloniahotels.com



MENÚ DÍA DE NAVIDAD

MENÚ DIA DE NADAL

APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida
Virutas de jamón ibérico con coca
de cristal y tomate
Croquetas de rape y gambas

PRIMERO

“Escudella” con galets
Seguido de “Carn d’olla” con sus
hortalizas

SEGUNDO

Pavo relleno con pasas, orejones y
piñones en su salsa

POSTRE

Pastel Rubí

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco Segura Viudas DO
Penedès 100% xarel.lo
Vino tinto Segura Viudas DO
Catalunya 100% garnacha
Cava Freixenet Blanc de Blancs
Cafés espresso Piazza d’Oro o
infusiones

Precio por persona: 55€

APERITIU DE BENVINGUDA

*Copa de cava de benvinguda
Encenalls de pernil ibèric amb coca
de vidre i tomàquet
Croquetes de rap i gambes*

PRIMERS

*Escudella” amb galets
Seguit de “Carn d’olla” amb les
seves hortalisses*

SEGONS

*Gall dindi farcit amb panses,
orellanes i pinyons en la seva salsa*

POSTRES

Pastís Rubí

LES DELICIES

Turrons i neules

BODEGA

*Agiues minerals
Vi blanc Segura Viudas DO Penedès
100% xarel.lo
Vino negre Segura Viudas DO
Catalunya 100% garnatxa negre
Cava Freixenet Blanc de Blancs
Cafés espresso Piazza d’Oro o
infusions*

Preu per persona: 55€

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA

Gran Via de les Corts Catalanes, 644
08007 – Barcelona | Tel.: +34 93 270 27 35
passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com
passeigdegracia@cataloniahotels.com



MENÚ SAN ESTEBAN

MENÚ SANT ESTEVE

APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida
Virutas de jamón ibérico con coca de cristal
Croquetas de "carn d'olla"
Pan de coca con pulpa de tomate y anchoas de la escala

PRIMERO A ESCOGER

Ensalada de rúcula con bacalao ahumado, naranja y vinagreta de tapenade
Canelones a la Barcelonesa con bechamel trufada y gratén de parmesano

SEGUNDO A ESCOGER

Mero a la plancha sobre cama de mejillón de roca y jugo de azafrán
Paletilla de cordero a baja temperatura con patata panadera y pimientos del piquillo

POSTRE

Lingote avellana con chocolate y Trozos pistacho

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco Segura Viudas DO Penedès 100% xarel.lo
Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya 100% garnacha
Cava Freixenet Blanc de Blancs
Cafés espresso Piazza d'Oro e infusiones

Precio por persona: 50€

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda
Encenalls de pernil amb coca de vidre
Croquetes de "carn d'olla"
Pa de coca amb pulpa de tomàquet i anxoves de l'Escala

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de ruca amb bacallà fumat, taronja i vinagreta de tapenade
Canelons a la Barcelonesa amb beixamel trufada i gratinat de parmesà

SEGONS A ESCOLLIR

Mer a la planxa sobre llit de musclo de roca i suc de safrà
Espatlla de xai a baixa temperatura amb patata fornera i pebrots del piquillo

POSTRE

Lingot d'avellana amb xocolata i trossos de festuc

LES DELICIES

Turrone i neules

BODEGA

Agiues minerals
Vi blanc Segura Viudas DO Penedès 100% xarel.lo
Vino negre Segura Viudas DO Catalunya 100% garnatxa negra
Cava Freixenet Blanc de Blancs
Cafés espresso Piazza d'Oro o infusions

Precio por persona: 50 €

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA

Gran Via de les Corts Catalanes, 644
08007 - Barcelona | Tel.: +34 93 270 27 35
passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com
passeigdegracia@cataloniahotels.com



BUFFET DE GALA NOCHE VIEJA 2019

APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida

BUFFET DE FRÍOS

Salmón ahumado en aceite de eneldo y Bacalao ahumado en aceite de pimentón de la vera
Roast beef y pechuga de pavo asada con sus salsas
Embutidos ibéricos y catalanes, Estación de quesos y selección de patés
Canapés caseros variados.
Surtido de la huerta; Mezclum, tomate, zanahoria, olivas, palmitos
Coca escalibada con anchoas
Piano de piña natural con jamón ibérico.
Fuente de langostinos cocidos
Ceviche de vieiras con fruta de la pasión

BUFFET CALIENTE

Canelones de bogavante
Crema Vichyssoise
Gambas de costa con ajo y perejil
Espalda de cordero en su jugo
Rape en zarzuela
Solomillo de ternera a la broche con salsa oporto

GUARNICIONES DEL CHEF

Patata caliu a "nuestra manera"
Festival de la huerta; Girgolas, espárragos trigueros, judía boby, calabacín y pimientos

BUFFET DE POSTRES

Mosaico de frutas, surtido de tartas, postre especial Noche vieja
Barquillos y turrones

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

BEBIDAS

Zumos ,agua,cervezas,refrescos vinos y cava, estación de café e infusiones

Precio por persona: 85€

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda

BUFFET DE FREDS

Salmó fumat en oli d'anet i bacallà fumat en oli de pebre vermell de la vera
Roast beef i pit de gall dindi rostida amb les seves salses
Embutits ibèrics i catalans
Estació de formatges i selecció de patés
Canapés casolans variats
Surtido de l'hort; Mezclum, tomàquet pastanaga, olives, margallons
Coca escalibada amb anxoves
Piano de pinya natural con amb pernil ibèric
Font de llagostins cuits amb les seves salses
Ceviche de vieires amb fruita de la pasió

BUFFET CALENT

Canelons de llamàntol
Crema Vichyssoise
Gambes de costa amb all i julivert
Espanya de xai en el seu suc
Rap en sarsuela
Filet de vedella a la Broche amb salsa d'Oport

GUARNICIONS DEL CHEF

Patata caliu a la "nostra manera"
Festival de l'hort; Girgoles, espàrracs de marge, mongetes boby, carbassó i Pebrots

BUFFET DE POSTRES

Mosaic de fruites, assortit de tartes ,
Postre especial Cap d'an
Neules i turrons

RAIMS DE LA SORT I COTILLÓ

BEGUDES

Sucs ,aigues,ceresses,refrescs ,vins i cava,
estació de cafés e infusiones

Precio por persona: 85€

HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA

Gran Via de les Corts Catalanes, 644

08007 - Barcelona | Tel.: +34 93 270 27 35

passegidegracia.comercial@cataloniahotels.com

passegidegracia@cataloniahotels.com



MENÚ BRUNCH AÑO NUEVO Y REYES

MENÚ BRUNCH ANY NOU I REIS

APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida

BUFFET DE FRÍOS

Salmón ahumado en aceite de eneldo y Bacalao ahumado en aceite de pimentón de la vera
Roast beef y pechuga de pavo asada con sus salsas
Embutidos ibéricos y catalanes, estación de quesos y selección de pates
Ensaladas de temporada
Bocadillos gourmet (pull pork con cebolla caramelizada y pepino
Lacón y queso de tetilla.Pollo brasedo, pimiento asado y mahonesa de wasabi.Ventresca de atún, rucula, pimiento del piquillo y all i oli de membrillo)

BUFFET CALIENTE

Ravioli al funghi con salsa de trufa
Mejillones de roca a la marinera
Quiche de tomate cherry y albahaca y quiche de carne a los cuatro quesos
Suquet de corvina y frutos del mar
Carrileras de ternera en vino tinto con sus patatas

SHOW COOKING

Tortillas y huevos revueltos al gusto

BUFFET DE POSTRES

Yogur ecologico, gofres, pancake, surtido de tartas
Turrone y barquillos

BEBIDAS

Estación de bloody Mary
Zumos naturales, agua, leche de vaca y leche de origen vegetal, estación de café e infusiones

Precio por persona: 50€

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda

BUFFET FRED

Salmó fumat en oli d'anet i Bacallà fumat en oli de pebre vermell de la vera
Roast beef i Pit de Gall d'indi rostida amb les seves salses
Embotits ibèrics i catalans, estació de formatges i selecció de patés
Amanides de temporada
Entrepans gourmet (pull pork amb ceba caramel·litzada i cogombre
Lacón i formatge de tetilla
Pollastre brasejat, pebrot escalivat i maionesa de wasabi., Ventresca de tonyina, ruca pebrot del piquillo i all i oli de codony

BUFFET CALENT

Ravioli al funghi amb salsa de tofona
Musclos de roca a la marinera
Quiche de tomàquet cherry i alfàbrega i quiche de carn als quatre formatges
Suquet de Reig i fruits de mar
Galtes de vedella al seu vi amb les seves patates

SHOW COOKING

Truites i ous remenats al gust

BUFFET DE POSTRES

Iogur ecologic, gofres, pancake, Tartes, Neules i turrons

BEBIDAS

Estació de bloody Mary
Sucs naturals, aigua, llet de vaca i llet d'origen vegetal, estació de Cafè i infusions

Precio por persona: 50 €

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

HOTEL CATALONIA PASSEIG DE GRÀCIA

Gran Via de les Corts Catalanes, 644

08007 - Barcelona | Tel.: +34 93 270 27 35

passeigdegracia.comercial@cataloniahotels.com

passeigdegracia@cataloniahotels.com