



CATALONIA

• DIAGONAL CENTRO •



MENÚ NAVIDAD

2019/2020

HOTEL CATALONIA DIAGONAL CENTRO****

C/Balmes 142 - 146

08008 – Barcelona

Tel.: 93 415 90 90

Diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com



MENÚ 25 DE DICIEMBRE

APERITIVO

Croquetas artesanas de Jamón de Jabugo
Brocheta de gambas con migas de pan de ajo
Virutas de Jamón Ibérico
Tartaleta de mousse de salmón con sésamo
Patatas fritas Chips
Aceitunas

Cava y aperitivos

PRIMEROS PLATOS

“Escudella de Nadal con galets”
“Carn d’olla”

PLATO PRINCIPAL

Pollo de payés relleno con pasas, piñones y ciruelas

POSTRES

Postre Navideño

Turrones y Barquillos

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Cop de Vent D.O. Empordà
Vino tinto Izadi Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Nature
Café e infusiones
Copa de licor

Precio por persona: 55€ / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
Tel.: 93 415 90 90
Diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com



MENÚ 26 DE DICIEMBRE

APERITIVO

Croquetas artesanas de Jamón de Jabugo
Brocheta de gambas con migas de pan de ajo
Virutas de Jamón Ibérico
Tartaleta de mousse de salmón con sésamo
Patatas fritas Chips
Aceitunas

Cava y aperitivos

ENTRANTE

Crema de galeras al aroma de hinojo y gambas con picatostes
de pan de centeno

PRIMER PLATO

Canelones caseros con foie-gras de pato gratinados

PLATO PRINCIPAL

Paletilla de cordero con patatas panaderas confitadas al
Romero

POSTRE

Postre Navideño

Turrones y Barquillos

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Cop de Vent D.O. Empordà
Vino tinto Izadi Crianza D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Nature
Café e infusiones
Copa de licor

Precio por persona: 55€ / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146
Tel.: 93 415 90 90
Diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com



MENÚ 06 DE ENERO

A escoger un único primero, un único segundo y un único postre para todos los comensales.

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de hoja de roble, rúcula, virutas de cecina con peras confitadas y vinagreta de mostaza y miel

o

Tomate confitado relleno de brandada de bacalao con emulsión de cebollino y teja de algas

SEGUNDOS A ELEGIR

Jarrete de cordero asado a baja temperatura con nabos confitados y salsa de vino tinto y romero

o

Suprema de lubina envuelta en calabacín sobre lecho de col lombarda, manzana y vinagre de Módena

POSTRES

Roscón de reyes

Turrónes y barquillos

BEBIDAS

Aguas Minerales

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo D.O. Penedés

Vino tinto Ca N'estruc D.O. Catalunya

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

Café e Infusiones

Precio por persona: 40€ / IVA incluido

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Diagonal Centro
C/Balmes 142 - 146

Tel.: 93 415 90 90

Diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com