



CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

MENÚS FESTIVOS NAVIDAD

2019/2020

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA****

C/ Jerez, 25

29400 – Ronda (Málaga)

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



NOCHEBUENA

APERITIVOS

Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico

Jamón de pato con puré de manzana a la vainilla

Perlas de queso Payoyo envueltas en polvo de pistachos con mermelada de cereza

PARA COMENZAR

Centollo sobre tartar de aguacate, ensalada baby leaves y vinagreta de cítricos con mango

DEL MAR

Lomo de merluza sobre berenjenas, tomate concasse y alioli de ajos negros

SORBETE

Frambuesas con cava

DE LA TIERRA

Presa ibérica con salsa de vino manzanilla y lingote de patata especiada con pimiento de Padrón

POSTRE

Mousse de nougat de chocolate con muselina de naranja y Cointreau sobre sablé con aroma de Azahar

TURRONES NAVIDEÑOS

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA:
60,00€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria
Tel.: 952 87 12 40
reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



NAVIDAD

APERITIVOS

Bombón de foie sobre puré de castaña

Salmón marinado sobre blini con mermelada de piña

Perlas de queso Payoyo envueltas en almendra y mermelada de frutos rojos

PARA COMENZAR

Sopa de ave con fideos, dados de jamón ibérico, picatostes y hierbabuena

CONTINUAMOS CON

Ensalada de gambón, tomate concasse, calabacines y vinagreta de Jerez con aceitunas

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico al horno de carbón acompañado de patata baby, pimientos de Padrón y mojo rojo

SORBETE

Lima al cava con menta

POSTRE

Brownie de chocolate 70%, polvo de avellana americana y helado de caramelo con mantequilla a la sal

TURRONES NAVIDEÑOS

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA:
45,00€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



NOCHEVIEJA

APERITIVOS

Perlas de queso Payoyo envueltas en almendra y mermelada de frutos rojos

Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico

Jamón de pato con puré de manzana a la vainilla

PARA COMENZAR

Foie con membrillo envuelto en pistachos, brioche francés y vinagreta de trufa

CONTINUAMOS CON

Vieiras con gambón, caldo de boletus acidulado, chalotas glaseadas con soja, jengibre confitado y hojas de mostaza

SORBETE

Lima al cava con menta

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja con sal de vino tinto acompañado de patatas baby y salsa de trompetas de la muerte

POSTRE

Cilindro de chocolate, bizcocho de aceite de oliva, mousse de Gianduja y selección de frutos secos caramelizados

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Café e infusiones

23:45 horas

Surtido de turroneos navideños, cava y uvas de la suerte

00:00 horas

Cotillón, barra libre con Orquesta y DJ

03:30 horas

Surtido de mini-bocadillos y churros con chocolate

PRECIO POR PERSONA:
130,00€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



NOCHEVIEJA INFANTIL

ENTRANTE

Mini-hamburguesa de ternera, ensaladilla rusa y croquetas de jamón

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo ibérico con patatas fritas

o

Pechuga de pollo con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Oreo con peta-zeta de chocolate

o

Sinfonía de fruta con helado de mora

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

23:45 horas

Surtido de turrone navideños y uvas de la suerte

00:00 horas

Cotillón, barra libre con Orquesta y DJ

03:30 horas

Surtido de mini-bocadillos y churros con chocolate

PRECIO POR PERSONA:
40,00€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria
Tel.: 952 87 12 40
reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



AÑO NUEVO

ENTRANTE A ELEGIR

Ensalada de gambón, tomate concasse, calabacines y vinagreta de Jerez con aceitunas
Crema de calabaza violín con huevo escalfado, jamón ibérico y Chupa Chups de codorniz
Mosaico de verduras al grill con salsa romesco y sal negra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Presas ibéricas con salsa de vino manzanilla y
lingote de patata especiada con pimienta de Padrón
Dorada salvaje a la parrilla, zanahorias, naranja, cebolla roja, rabanitos y alcaparras
Risotto de mezcla de setas y boletus con lascas de parmesano

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate 70%, polvo de avellana americana y
helado de caramelo con mantequilla a la sal
Mousse de nougat de chocolate con muselina de naranja y Cointreau
sobre sablé con aroma de Azahar
Ensalada de fruta de temporada

TURRONES NAVIDEÑOS

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA:
42,00€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria
Tel.: 952 87 12 40
reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



DÍA DE REYES

ENTRANTE A ELEGIR

Ensalada de gambón, tomate concasse, calabacines y vinagreta de Jerez con aceitunas
Crema de calabaza violín con huevo escalfado, jamón ibérico y Chupa Chups de codorniz
Mosaico de verduras al grill con salsa romesco y sal negra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Preso ibérica con salsa de vino manzanilla y
lingote de patata especiada con pimienta de Padrón
Dorada salvaje a la parrilla, zanahorias, naranja, cebolla roja, rabanitos y alcaparras
Risotto de mezcla de setas y boletus con lascas de parmesano

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate 70%, polvo de avellana americana y
helado de caramelo con mantequilla a la sal
Mousse de nougat de chocolate con muselina de naranja y Cointreau
sobre sablé con aroma de Azahar
Ensalada de fruta de temporada

ROSCÓN DE REYES

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda
Vino tinto "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA:
42,00€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria
Tel.: 952 87 12 40
reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

INFANTIL FESTIVOS



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso emmental, lechuga y tomate)

o

Pechuguita de pollo empanado y patatas fritas

o

Pizza al gusto

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate con helado

o

Sinfonía de fruta de temporada

BEBIDAS

Refrescos, zumos y aguas

PRECIO POR NIÑO:
20,00€ IVA INCLUIDO

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

CHRISTMAS MENUS

2019/2020

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA****

C/ Jerez, 25

29400 – Ronda (Málaga)

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



CHRISTMAS EVE

APPETIZERS

Vinegar anchovies with organic olive oil jam

Duck ham with apple purée and vanilla flavouring

Payoyo cheese pearls wrapped with pistachio powder and cherry jam

WE'LL START WITH

Crab on avocado tartar and baby leaves salad
and citric vinaigrette with mango

FROM THE SEA

Hake on eggplant, tomato concasse
and black garlic alioli

LET'S REFRESH OURSELVES

Raspberry sorbet with cava

FROM THE EARTH

Iberian pork with Sanlucar wine sauce and spiced potato
with Padrón peppers

LET'S FINISH WITH SOMETHING SWEET

Chocolate nougat mousse with orange muslin and Cointreau
on sablé with orange blossom flavouring

TRADITIONAL CHRISTMAS NOUGATS

CELLAR

Waters, soft drinks, and beers

White wine "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE PER PERSON:
60,00€ VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



CHRISTMAS DAY

APPETIZERS

Foie sphere on chestnut purée

Marinated salmon on pineapple jam blinis

Payoyo cheese pearls wrapped with almonds and berries jam

WE'LL START WITH

Chicken soup with noodles, iberian ham dices , croutons and peppermint

WE'LL FOLLOW WITH

Prawn salad, tomato concasse, zucchini and Jerez vinaigrette with olives

MAIN COURSE

Iberian pork with baby potatoes, Padrón peppers and red mojo sauce

LET'S REFRESH OURSELVES

Lime and mint sorbet with cava

LET'S FINISH WITH SOMETHING SWEET

Chocolate 70% brownie, american hazelnut powder and
caramel ice cream with salty butter

TRADITIONAL CHRISTMAS NOUGATS

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE PER PERSON:
45,00€ VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



NEW YEAR'S EVE

APPETIZERS

Payoyo cheese pearls wrapped with almonds and berries jam

Vinegar anchovies with organic olive oil jam

Duck ham with apple purée and vanilla flavouring

WE'LL START WITH

Foie with quince wrapped with pistachios, french brioche and truffle vinaigrette

WE'LL FOLLOW WITH

Scallops with prawns, mushroom soup, glazed shallots with soy, ginger confit and mustard leaves

LET'S REFRESH OURSELVES

Lime and mint sorbet with cava

MAIN COURSE

Beef tenderloin with red wine sauce salt and baby potatoes with black chanterelles

LET'S FINISH WITH SOMETHING SWEET

Chocolate cylinder, olive oil cake, Gianduja mousse and selection of caramelized nuts

CELLAR

Waters, softdrinks and beers

White wine "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Coffee and infusions

23:45

Traditional christmas nougats, and lucky grapes

00:00

New Year's Eve party and open bar with music band and Disc Jockey

03:30

Assortment of mini-sandwich and "churros" with chocolate

PRICE PER PERSON:
130,00€ VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



NEW YEAR'S EVE KIDS

WE'LL START WITH

Beef mini-burger, russian salad and ham croquettes

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Pork sirloin with french fries
or
Breast chicken with french fries

DESSERT (TO CHOOSE)

Oreo cake with chocolate peta-zeta
or
Fruit salad with blackberry ice cream

DRINKS

Soft drinks, juices and water

23:45

Traditional christmas nougat and lucky grapes

00:00

New Year's Eve party and open bar with music band and Disc Jockey

03:30

Assortment of mini-sandwich and "churros" with chocolate

PRICE PER PERSON:
40,00€ VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria
Tel.: 952 87 12 40
reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



NEW YEAR

STARTER TO CHOOSE

Prawn salad, tomato concasse, zucchini and Jerez vinaigrette with olives

Pumpkin cream with poached egg, iberian ham and quail Chupa Chups

Grilled vegetables mosaic with romesco sauce and black salt

MAIN COURSE TO CHOOSE

Smoked Iberian pork with baby potato,
Padrón peppers and Málaga wine sauce

Grilled wild sea bream, carrots, orange, red onion, radishes and capers

Selection of mushrooms and boletus risotto with parmesan slices

DESSERT TO CHOOSE

Chocolate 70% brownie, american hazelnut powder and
caramel ice cream with salty butter

Chocolate nougat mousse with orange muslin and Cointreau
on sablé with orange blossom flavouring

Seasonal fruit salad

TRADITIONAL CHRISTMAS NOUGATS

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE PER PERSON:
42,00€ VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



THE THREE KINGS DAY

STARTER TO CHOOSE

Prawn salad, tomato concasse, zucchini and Jerez vinaigrette with olives

Pumpkin cream with poached egg, iberian ham and quail Chupa Chups

Grilled vegetables mosaic with romesco sauce and black salt

MAIN COURSE TO CHOOSE

Iberian pork with baby potato,
Padrón peppers and Málaga wine sauce

Grilled wild sea bream, carrots, orange, red onion, radishes and capers

Selection of mushrooms and boletus risotto with parmesan slices

DESSERT TO CHOOSE

Chocolate 70% brownie, american hazelnut powder and
caramel ice cream with salty butter

Chocolate nougat mousse with orange muslin and Cointreau
on sablé with orange blossom flavouring

Seasonal fruit salad

TRADITIONAL KINGS CAKE

DRINKS

Waters, soft drinks and beers

White wine "Valdubón Verdejo" D.O. Rueda

Red wine "Valdubón Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE PER PERSON:
42,00€ VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria
Tel.: 952 87 12 40
reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com



KIDS MENU

MAIN COURSE TO CHOOSE

Beef Burger with french fries
(emmental cheese, lettuce and tomato)
or
Breast chicken and french fries
or
Pizza

DESSERT TO CHOOSE

Chocolate brownie with ice cream
or
Fruit seasonal salad

DRINKS

Soft drinks, juices and waters

PRICE PER CHILD:
20,00€ VAT INCLUDED

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Hotel Catalonia Reina Victoria
Tel.: 952 87 12 40
reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com