



MENÚS NAVIDAD 2014

Navidad 25€

** Este menú no esta disponible los días 18,19 ni 23/12/14*

Pica-Pica

Tapita "d'escudella i carn d'olla", Pan de coca con tomate y longaniza de payés, Langostinos con frambuesa, coco y Maria luisa, Piruleta de parmesano y pimentón, Tostada caliente con brie y sobrasada, Mini brocheta de pollo BBQ, Brick de gamba y mayonesa de wasabi, Surtido de croquetas

●
Fideuá con sipia y langostino

●
Refrescante de lima y cardamomo con sorbete de gin tonic

Cafés

Aguas Minerales, Blanc de Blancs Marques de Monistrol (D.O Catalunya),
Marmellans (D.O. Montsant).

Muérdago 30€

Tapita "d'escudella i carn d'olla"

●
Coca de jamón ibérico, queso cremoso y tempura de espárragos

●
Merluza con salteado de alcachofas y aceite de regaliz

●
Cremoso de Chocolate y mango con sorbete de pasión

Cafés

Aguas Minerales, Blanc de Blancs Marques de Monistrol (D.O Catalunya),
Marmellans (D.O. Montsant).

Barquillo 30€

Tapita "d'escudella i carn d'olla"

●
Coca de jamón ibérico, queso cremoso y tempura de espárragos

●
Pollo de payés relleno de frutos secos con tatin de calabaza y naranja

●
Cremoso de chocolate y mango con sorbete de pasión

Cafés

Aguas Minerales, Blanc de Blancs Marques de Monistrol (D.O Catalunya),
Marmellans (D.O. Montsant).

Pesebre 35€

Tapita "d'escudella i carn d'olla"
●
Burrata con ensalada de pera, avellana y anchoa
●
Dorada con "trinxat" de jamón ibérico y
"rossinyols"
●
Espuma de frambuesa con Cola y vainilla

Cafés
Aguas Minerales, Blanc de Blancs Marques de
Monistrol (D.O Catalunya),
Marmellans (D.O. Montsant).

Nieve 35€

Tapita "d'escudella i carn d'olla"
●
Burrata con ensalada de pera, avellana y anchoa
●
Espalda de cordero con moniato escalibado, bulgur
y canela
●
Espuma de frambuesa con Cola y vainilla

Cafés
Aguas Minerales, Blanc de Blancs Marques de
Monistrol (D.O Catalunya),
Marmellans (D.O. Montsant).

Santa Claus 40€

Copa de cava de bienvenida con chips especiados

Tapita "d'escudella i carn d'olla"
●
Ensalada de magret ahumado, jamón e hígado de
pato
●
Rape con parmentier de tubérculos, crujiente de
ibérico y navaja plancha
●
Coulant de chocolate con sopa de mandarina y
menta
●
Cafés, barquillos, turrones

Aguas Minerales, Blanc de Blancs Marques de
Monistrol (D.O Catalunya),
Finca Nueva (D.O. Rioja), cava Fontallada (D.O Cava)

Reyes 40€

Copa de cava de bienvenida con chips especiados

Tapita "d'escudella i carn d'olla"
●
Ensalada de magret ahumado, jamón e hígado de
pato
●
Filete de buey con manzana caramelizada, gratin y
Porto
●
Coulant de chocolate con sopa de mandarina y
menta
●
Cafés, Barquillos, turrones

Aguas Minerales, Blanc de Blancs Marques de
Monistrol (D.O Catalunya),
Finca Nueva (D.O. Rioja), cava Fontallada (D.O Cava)

*Suplemento :Copa de cava y chips especiados: 3€ por persona.

* Suplemento : Barquillos y turrones :2€ por persona.

*Suplemento por sala Privada 150€ hasta 25 personas, mas de 25 personas 300€ Iva incluido.



Para reservas contactar con Susanna Corral:
Hotel Barcelona Catedral www.barcelonacatedral.com
Capellans, 4 – Barcelona 08002. Teléfono: 93.304.22.55
comercial@barcelonacatedral.com



Mínimo 8 personas
Copes no incluidas
Iva incluído