

# BAR RESTAURANT TERRASSA

## 4 CAPELLANS

### Menús Nadal

#### COMPROMESOS AMB VOSTÈ I AMB EL FUTUR

L'Hotel Barcelona Catedral aposta per la sostenibilitat perquè creiem que és l'element clau que permetrà que el turisme segueixi sent un dels principals motors econòmics del món. Per aquesta raó, busquem la integració en el dia a dia dels valors i els principis associats al desenvolupament sostenible, tant en la gestió interna com en les relacions amb clients, proveïdors, equip i comunitat que ens envolta. Volem que el nostre compromís i la nostra manera d'actuar contribueixin a una [#RestauracioSostenible](#).

La filosofia de l'Hotel Barcelona Catedral és oferir una restauració sostenible, equilibrada i saludable. La qualitat mediambiental, l'eficiència energètica i el valor social són importants per nosaltres. Així, sempre que és possible, prioritzem la compra de productes de temporada i de proximitat ([#Km0](#)), i treballem per reduir la generació de residus ([#RestaurantResiduZero](#)) i evitar el malbaratament alimentari.

Ens esforcem per millorar contínuament amb el propòsit d'assegurar el futur a partir d'un ús responsable dels recursos.

Som conscients de la importància de les intoleràncies alimentàries i podem adaptar els nostres plats a les seves necessitats: celiaquia, al·lèrgies...

[#AlimentacioSostenible](#)

## — APERITIU SAGRISTANS —

Duració del servei: 90 minuts

### Celler

Cava Brut Nature Fontallada, vi blanc, vi negre Marmellans (DO Catalunya), Aigua, refresc o cervesa

### Plats freds

Degustació d'olives: Gordal, partides, verdes i d'Aragó

Sandvitx de salmó amb iogurt i melmelada de cítrics

Xarrup de tomàquet amb feta i sal d'oliva negra

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric

Assortiment d'embotits

Guacamole amb natxos

Foie amb pa d'espècies i toffee salat

### Plats calents

Calamars "Andalusa"

Assortiment de croquetes: d'espínacs i formatge, bacallà

Twister de llagostí amb maionesa de cibulet

Fish & Chips amb salsa tàrtara

Fingers de pollastre amb salsa de iogurt i mostassa

Fideuà

### Postres

Maduixots compotats amb mascarpone, galeta i gelat

Mini Opera amb taronja amarga

Petit fours: neules i torrons

**Preu per persona: 60 € (IVA 10% inclòs)**

*Mínim 15 persones*

*Duració del servei 1 hora 30 minuts*

---

**Es requereix reserva prèvia per a tots els menús**

Imprescindible comunicar l'elecció de carn o peix amb un mínim de 72h abans del servei

Imprescindible comunicar Al·lèrgies o intoleràncies amb un mínim de 72h abans del servei

---

Per a més informació i reserves, contacti amb Susanna Corral: [comercial@barcelonacatedral.com](mailto:comercial@barcelonacatedral.com) - T. 93 304 22 55

Hotel Barcelona Catedral – C. Capellans, 4 – 08002 Barcelona – [www.hotelbarcelonacatedral.com](http://www.hotelbarcelonacatedral.com)

## — MENÚ MIRALLES —

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

Amanida d'escarola amb bacallà esqueixat, taronja, àpid i vinagreta d'oliva negra

Orada amb patata trufada, espàrrec verd i bacó fumat

Melós de vedella amb parmentier, cebetes i reducció de ratafia

Pastís tres xocolates amb llima i gerds  
Petit Four: neules i torrons acompanyats de copa de cava

Cafè o infusió

### Celler

Vi blanc o vi negre Marmellans (DO Catalunya),  
Fontallada Brut Nature ( DO Cava)  
Aigües, refrescs o cervesa

**Preu per persona: 50€ (IVA 10% inclòs)**

*Mínim 10 persones  
Duració del servei 2 hores*

## — MENÚ SERT —

Tapeta d'escudella amb galet i pilota  
Tapeta: foie amb pa d'espècies i toffee salat

Amanida tèbia de vieires amb papaia i mango

Turbot amb patates, ceba tendra i pebrot

Filet de bou amb terrina de patata i cansalada amb suc de carn

Coulant de xocolata amb fruits vermells i gelat de menta  
Petit Four: neules i torrons acompanyats de copa de cava

Cafè o infusió

### Celler

Vi blanc o vi negre Marmellans (DO Catalunya),  
Fontallada Brut Nature ( DO Cava)  
Aigües, refrescs o cervesa

**Preu per persona: 65€ (IVA 10% inclòs)**

*Mínim 10 persones  
Duració del servei 2,5 hores*

## — MENÚ GAUDI—

### Entrants per compartir

Vieira amb carbassa i taronja

Foie amb pa d'espècies i toffee salat

Pernil Ibèric i pa de coca amb tomàquet

Twister de llagostí amb maionesa de cibulet

Ravioli cruixent de secret ibèric amb pernil i ceba

Pop a la planxa amb patata confitada i oli de pebre vermell

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

Llobarro amb arròs salvatge, col kale, iogurt al pebre

Mitjana de vedella amb gnocchi de violeta, suc de carn i compota de poma amb vainilla

Maduixots compotats amb mascarpone, galeta i gelat de nata  
Petit Four: neules i torrons acompanyats de copa de cava

Cafè o infusió

### Celler

Vi blanc o vi negre Marmellans (DO Catalunya),  
Fontallada Brut Nature ( DO Cava)  
Aigües, refrescs o cervesa

**Preu per persona: 55 € (IVA 10% inclòs)**

*Mínim 10 persones  
Duració del servei 2 hores*

## — COPA DE BENVINGUDA —

Celler: Cava Brut Nature Fontallada, Vi Blanc, Vi Negre  
Marmellans ( D.O Catalunya)  
Aigua, refresc o cervesa

Xips de verdures de l'hort amb sals aromatitzades

Sandvitx de salmó amb melmelada de cítrics

Degustació d'olives:

Gordal, Partides, Verdes i d'Aragó.

**Preu per persona: 12 € (IVA 10% inclòs)**

*Mínim 10 persones  
Duració del servei 30 minuts*

Per a més informació i reserves, contacti amb Susanna Corral: [comercial@barcelonacatedral.com](mailto:comercial@barcelonacatedral.com) - T. 93 304 22 55

Hotel Barcelona Catedral – C. Capellans, 4 – 08002 Barcelona – [www.hotelbarcelonacatedral.com](http://www.hotelbarcelonacatedral.com)