

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 ,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 olivada negra
Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric
Assortiment de formatges catalans amb fruits secs i codonyat
Humus de moniato amb torradetes
Foie amb pa d'espècies i toffee salat

Plats calents

Calamars " Andalusà"
Assortiment de croquetes:
d'espínacs i formatge, carn d'olla
Twister de llagostí amb maionesa de cibulet
Fish & Chips amb salsa tàrtara
Fingers de pollastre amb salsa de iogurt i mostassa
Fideuà

Postres

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 - T. 93 304 22 55

Hotel Barcelona Catedral – C. Capellans, 4 – 08002 Barcelona – www.hotelbarcelonacatedral.com

— MENÚ NADAL 1 —

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

Amanida de magrana, codony i pernil d'ànec
amb vinagreta de festucs

Rodonet de pollastre a la catalana amb reducció de Priorat i
graten de patata

●

Fondant de xocolata blanca al romaní amb maduixes
confitades

Petit Four: neules i torrons acompanyats de copa de cava

Cafè o infusió

Celler

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

Preu per persona: 48€ (IVA 10% inclòs)

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

— MENÚ NADAL 2 —

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

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

●

Llobarro amb arròs salvatge, col kale, iogurt al pebre

o

Melós de vedella amb parmentier, cebetes i reducció de ratafia

●

Pastís tres xocolates amb llima i coulis de fruits vermells

Petit Four: neules i torrons acompanyats de copa de cava

Cafè o infusió

Celler

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

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

*Mínim 10 persones
Duració del servei 2 hores*

— MENÚ NADAL 3 —

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

●

Llom de bacallà amb suau de poma àcida i fons de trinxat

o

Braó de xai a baixa temperatura amb textura de moniato

●

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),
Cava (DO Cava)
Aigües, refrescs o cervesa

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

*Mínim 10 persones
Duració del servei 2 hores*

Per a més informació i reserves, contacti amb Susanna Corral: comercial@barcelonacatedral.com - T. 93 304 22 55
Hotel Barcelona Catedral – C. Capellans, 4 – 08002 Barcelona – www.hotelbarcelonacatedral.com

— MENÚ NADAL 4 —

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

Amanida tèbia de vieires amb papaia i mango

Tall de rap ros i llagostins amb romescada i fideus de verdures

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

●
Brownie amb gelat de gerds

Petit Four: neules i torrons acompanyats de copa de cava

Cafè o infusió

Celler

Vi blanc o vi negre Marmellans (DO Catalunya),

Cava (DO Cava)

Aigües, refrescs o cervesa

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

Mínim 10 persones

Duració del servei 2,5 hores

— COPA DE BENVINGUDA —

Celler: Cava (D.O Cava), 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: 16 € (IVA 10% inclòs)

Mínim 10 persones

Duració del servei 30 minuts

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

Hotel Barcelona Catedral – C. Capellans, 4 – 08002 Barcelona – www.hotelbarcelonacatedral.com