CATALONIA

Catalonia
Eixample 1864

Menú Navidad

2026

APERITIVO 1

Copa Cava Brut Nature Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava

Cucurucho de jamón ibérico y picos de pan
Profiterol relleno de brandada de bacalao con miel y naranja
Croqueta de "carn d'olla" y trufa

14€/persona

APERITIVO 2

Copa Cava Brut Nature Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava

Cucurucho de jamón ibérico y picos de pan
Brioche de steak tartar de ternera con mayonesa picante y lima
Montadito de anchoa de L'Escala con crema de berenjena y mermelada de pimiento asado sobre lámina crujiente
Croqueta de "carn d'olla" y trufa

18€/persona

MENÚ PRE-NAVIDAD 1

ENTRANTE A ESCOGER

Ensalada de brotes tiernos, migas de bacalao, tomatitos, naranja,
láminas de almendra tostada y vinagreta de olivas negras

Tatín de hojaldre y puerro confitado con queso de cabra, romesco y mini brotes

Canelón de pularda trufada con suave bechamel, reducción de carne y piñones tostados

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Corvina a la plancha con cremoso de calabaza, hortalizas salteadas y aceite de perejil

Rulo de pollo relleno de crema de frutos secos con salsa de su estofado,
cremoso de orejones y castañas asadas

Lingote de carrilleras de ternera estofadas con
patata asada a las hierbas mediterráneas y salsa de su jugo

POSTRE Y TURRONES

Postre navideño
Turrones artesanos y barquillos

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Copa Cava Brut Blanco Cuvée Original Eco Codorníu D.O. Cava
Selección de cafés y tés

55€

IVA Incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todos los comensales (alergias y veganos aparte)
*La opción de poder escoger entre dos segundos implica un suplemento de 5€/persona

MENÚ PRE-NAVIDAD 2

ENTRANTE A ESCOGER

Ensalada de brotes tiernos, burrata, calabaza asada, granada y tomatitos confitados

Carpaccio de gamba roja con gajos de naranja y pomelo,
sésamo garrapiñado y mayonesa de albahaca

Rosbif de ternera asada a baja temperatura, crema de castañas,
manzana salteada, salsa de vino dulce y teja de pan especiado

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Rape adobado con gamba y mejillones a la brasa y salsa de marisco

Magret de pato a la plancha con cremoso de manzana asada,
medallones de patata y salsa de vino dulce

Lingote de cordero asado a baja temperatura con reducción de su jugo,
puré de chirivía y chalotas escalivadas

POSTRE Y TURRONES

Postre navideño
Turrones artesanos y barquillos

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Copa Cava Brut Blanco Cuvée Original Eco Codorníu D.O. Cava
Selección de cafés y tés

66€

IVA Incluido

Menú cerrado. Único primero y segundo para todos los comensales (alergias y veganos aparte)
*La opción de poder escoger entre dos segundos implica un suplemento de 5€/persona

MENÚ PRE-NAVIDAD 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Cucurucho de jamón ibérico y picos de pan
Tatín de hojaldre y puerros confitados con queso de cabra, romesco y mini brotes
Brioche de steak tartar de ternera con mayonesa picante y lima
Montadito de anchoa de L'Escala con crema de berenjena y
mermelada de pimiento asado sobre lámina crujiente
Profiterol relleno de brandada de bacalao con miel y naranja
Croqueta de "carn d'olla" y trufa

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Rodaballo con almejas en salsa de sidra, tomatitos confitados, puntas de espárrago y teja de azafrán

Solomillo de ternera con medallones de patata asados con salvia, mini zanahorias salteadas y reducción de su jugo

POSTRE Y TURRONES

Postre navideño
Turrones artesanos y barquillos

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos y cervezas
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Copa Cava Brut Blanco Cuvée Original Eco Codorníu D.O. Cava
Selección de cafés y tés

76€
IVA Incluido

Menú cerrado. Único segundo para todos los comensales (alergias y veganos aparte)
*La opción de poder escoger entre dos segundos implica un suplemento de 5€/persona

BODEGA PREMIUM

IZADI CRIANZA D.O.CA. RIOJA TINTO
FENOMENAL D.O. RUEDA BLANCO
ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS D.O. CAVA

6€/persona

Barra Libre

1 Ticket

16€/persona

1 Hora Barra Libre

18€/persona

2 Horas Barra Libre

29€/persona

CATALONIA

Menú Nadal

Catalonia
Eixample 1864

2026

APERITIU 1

Copa Cava Brut Nature Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava

Cucurutxo de pernil ibèric i bastonets de pa
Profiterol farcit de brandada de bacallà amb mel i taronja
Croqueta de carn d'olla i tòfona

14€/persona

APERITIU 2

Copa Cava Brut Nature Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava

Cucurutxo de pernil ibèric i bastonets de pa
Brioix de steak tàrtar de vedella amb maionesa picant i llima
Barqueta d'anxova de L'Escala amb crema d'albergínia i melmelada de pebrot rostit sobre làmina cruixent.
Croqueta de carn d'olla i tòfona

18€/persona

MENÚ PRE-NADAL 1

ENTRANT A TRIAR

Amanida de brots tendres, molles de bacallà, tomàquets, taronja, làmines d'ametlla torrada i vinagreta d'olives negres

Tatin de pasta de full i porro confitat amb formatge de cabra, romesco i mini brots

Caneló de pularda trufada amb suau beixamel, reducció de carn i pinyons torrats

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Corball a la planxa amb cremós de carbassa, hortalisses saltejades i oli de julivert

Rotllo de pollastre farcit de crema de fruits secs amb salsa del seu estofat, cremós d'orellanes i castanyes rostides

Lingot de galtes de vedella estofades amb patata rostida a les herbes mediterrànies i salsa del seu suc

POSTRES I TORRONS

Postres nadalenques
Torrons artesans i neules

CELLER

Aigües minerals
Refrescs i cerveses
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Copa Cava Brut Blanc Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava
Selecció de cafès i tes

55€
IVA Inclòs

Menú tancat. Únic primer i segon per a tots els comensals (al·lèrgies i vegans a part)
*L'opció de poder escollir entre dos segons implica un suplement de 5€/persona

MENÚ PRE-NADAL 2

ENTRANT A TRIAR

Amanida de brots tendres, burrata, carbassa rostida, magrana i tomàquets confitats

Carpaccio de gamba vermella amb grills de taronja i aranja, sèsam garrapinyat i maionesa d'alfàbrega

Rosbif de vedella rostida a baixa temperatura, crema de castanyes, poma saltejada, salsa de vi dolç i teula de pa especiat

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Rap adobat amb gamba i musclos a la brasa i salsa de marisc

Magret d'ànec a la planxa amb cremós de poma rostida, medallons de patata i salsa de vi dolç

Lingot de xai rostit a baixa temperatura amb reducció del seu suc, puré de xirivia i escalunyes escalivades

POSTRES I TORRONS

Postres nadalenques
Torrons artesans i neules

CELLER

Aigües minerals
Refrescs i cerveses
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Copa Cava Brut Blanc Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava
Selecció de cafès i tes

66€
IVA Inclòs

Menú tancat. Únic primer i segon per a tots els comensals (al·lèrgies i vegans a part)
*L'opció de poder escollir entre dos segons implica un suplement de 5€/persona

MENÚ PRE-NADAL 3

ENTRANTS PER COMPARTIR

Cucurutxo de pernil ibèric i bastonets de pa
Tatin de pasta de full i porros confitats amb formatge de cabra, romesco i mini brots
Brioix de steak tàrtar de vedella amb maionesa picant i llima
Barqueta d'anxova de L'Escala amb crema d'albergínia i melmelada de pebrot rostit sobre làmina cruixent.
Profiterol farcit de brandada de bacallà amb mel i taronja
Croqueta de carn d'olla i tòfona

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Turbot amb cloïsses en salsa de sidra, tomàquets confitats, puntes d'espàrrec i teula de safrà.

Filet de vedella amb medallons de patata rostits amb sàlvia, mini pastanagues saltejades i reducció del seu suc

POSTRES I TORRONS

Postres nadalenques
Torrons artesans i neules

CELLER

Aigües minerals
Refrescs i cerveses
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Copa Cava Brut Blanc Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava
Selecció de cafès i tes

76€
IVA Inclòs

Menú tancat. Únic plat principal per a tots els comensals (al·lèrgies i vegans a part)
*L'opció de poder escollir entre dos segons implica un suplement de 5€/persona

CELLER PREMIUM

IZADI CRIANZA D.O.CA. RIOJA NEGRE
FENOMENAL D.O. RUEDA BLANC
ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS D.O. CAVA

6€/persona

Barra Lliure

1 Ticket

16€/persona

1 Hora Barra Lliure

18€/persona

2 Hores Barra Lliure

29€/persona

CATALONIA

Christmas Menu

Catalonia
Eixample 1864

2026

APPETIZER 1

Glass of Codorníu Cuvée Original Organic Brut Nature Cava, D.O. Cava

Iberian ham cone with breadsticks
Profiterole filled with cod brandade, honey and orange
Traditional carn d'olla (Catalan traditional meat stew) croquette with truffle

14€/person

APPETIZER 2

Glass of Codorníu Cuvée Original Organic Brut Nature Cava, D.O. Cava

Iberian ham cone with breadsticks
Beef steak tartare brioche with spicy mayonnaise and lime
L'Escala anchovy canapé with eggplant cream and roasted red pepper jam on a crispy dough
Traditional carn d'olla (catalan traditional meat stew) croquette with truffle

18€/person

PRE-CHRISTMAS MENU 1

STARTER

Tender sprouts salad with salted cod, cherry tomatoes, orange, toasted almond slices and black olive vinaigrette

Puff pastry tatin with candied leek with goat cheese, romesco sauce

Truffled free-range hen cannelloni with smooth béchamel, meat reduction and toasted pine nuts

MAIN COURSE

Grilled sea bass with creamy pumpkin purée, sautéed seasonal vegetables and parsley oil

Chicken roll filled with nuts, served with gravy, dried apricot purée and roasted chestnuts

Slow-braised beef cheek medallion with herb-roasted potatoes, Mediterranean herbs and rich jus reduction

DESSERT AND CHRISTMAS SWEETS

Christmas dessert
Artisanal turron and wafer rolls

CELLAR

Mineral Waters
Soft drinks and beers
Ànec Mut White Wine D.O. Penedès
Ànec Mut Red Wine D.O. Penedès
Cava Brut White Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava
Selection of coffees and teas

55€

VAT Included

Set menu. Single starter and main course for all diners (excluding those with allergies or following a vegan diet).
*The option to choose between two main courses incurs a surcharge of €5 per person.

PRE-CHRISTMAS MENU 2

STARTER

Salad of tender greens, burrata, roasted pumpkin, pomegranate, and confit cherry tomatoes

Red prawn carpaccio with orange and grapefruit segments, candied sesame seeds, and basil mayonnaise

Slow-roasted beef, chestnut cream, sautéed apple, sweet wine sauce, and a spiced bread crisp

MAIN COURSE

Marinated monkfish with grilled prawns and mussels and seafood sauce

Pan-seared duck breast with roasted apple cream, potato medallions, and sweet wine sauce

Slow-roasted lamb loin with a reduction of its own juices, parsnip purée, and charred shallots

DESSERT AND CHRISTMAS SWEETS

Christmas dessert
Artisanal turron and wafer rolls

CELLAR

Mineral Waters
Soft drinks and beers
Ànec Mut White Wine D.O. Penedès
Ànec Mut Red Wine D.O. Penedès
Cava Brut White Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava
Selection of coffees and teas

66€

VAT Included

Set menu. Single starter and main course for all diners (excluding those with allergies or following a vegan diet).
*The option to choose between two main courses incurs a surcharge of €5 per person.

PRE-CHRISTMAS MENU 3

STARTER

Iberian ham and breadstick cone
Puff pastry and candied leek Tatin with goat cheese, romesco sauce
Beef steak tartare brioche with spicy mayonnaise and lime
L'Escala anchovy canapé with eggplant cream and roasted pepper jam on a crisp dough
Profiterole filled with salt cod brandade, honey, and orange
"Carn d'olla" (traditional meat stew) and truffle croquette

MAIN COURSE

Turbot with clams in cider sauce, confit cherry tomatoes, asparagus tips, and a saffron tuile

Veal tenderloin with sage-roasted potato medallions, sautéed baby carrots, and a reduction of its own juices

DESSERT AND CHRISTMAS SWEETS

Christmas dessert
Artisanal turron and wafer rolls

CELLAR

Mineral Waters
Soft drinks and beers
Ànec Mut White Wine D.O. Penedès
Ànec Mut Red Wine D.O. Penedès
Cava Brut White Cuvée Original Eco Codorniu D.O. Cava
Selection of coffees and teas

76€

VAT Included

Set menu. Single main course for all diners (excluding those with allergies or following a vegan diet).
*The option to choose between two main courses incurs a surcharge of €5 per person.

PREMIUM CELLAR

IZADI CRIANZA D.O.CA. RIOJA RED
FENOMENAL D.O. RUEDA WHITE
ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS D.O. CAVA

6€/person

Open Bar

1 Ticket

16€/person

1 Hour Open Bar

18€/person

2 Hours Open Bar

29€/person

Catalonia Eixample 1864
eixample1864.convenciones@cataloniahotels.com
Tel. +34 93.272.00.50
Cataloniahotels.com