CATALONIA

Menú Navidad

Catalonia
Ramblas

2026

MENÚ NOCHEBUENA

24 de diciembre

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE de aceituna arbequina.
Vasito de tartar de tomate rosa, burrata cremosa, pesto de pistacho y aceite de albahaca.
Tartar de salmón curado en cítricos, cremoso de aguacate, manzana Granny Smith, *crème fraîche* al eneldo y oblea crujiente.
Croquetas de rustido tradicional.
Trufa de foie y almendra con mermelada de higos.
Brocheta de rape en tempura, emulsión de romesco y polvo de frutos secos.

PLATO PRINCIPAL

Lubina con *panciotti* de vieiras y gambas, espinacas salteadas, piñones y salsa de *suquet*.

POSTRE

Cremoso de chocolate Valrhona Guanaja 70%, tierra de cacao, salsa de café arábica y flor de sal.

DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrones artesanos y neulas.

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones

80€

IVA Incluido

*Servicio de restauración dede las 20h hasta las 22.30h

MENÚ NAVIDAD

25 de diciembre

APERITIVO

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo, pan de cristal con tomate.
Gilda de aceituna Gordal, sardina ahumada y piparra.
Croqueta casera de jamón.
Tartaleta de salmón ahumado, remolacha y manzana verde.

ENTRANTE

Escudella con galets y *carn d'olla*.

PLATO PRINCIPAL

Pavo a la catalana con ciruelas

POSTRE

Cremoso de chocolate Valrhona Guanaja 70%, tierra de cacao, salsa de café arábica y flor de sal.

DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrones artesanos y neulas.

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones

90€

IVA Incluido

MENÚ SAN ESTEBAN

26 de diciembre

APERITIVO

Gilda de aceituna Gordal, sardina ahumada y piparra.

ENTRANTE

Canelón de rustido con bechamel de trufa y fondo de carne.

PLATO PRINCIPAL

Pollo a la catalana con ciruelas.

POSTRE

Cremoso de chocolate Valrhona Guanaja 70%, tierra de cacao, salsa de café arábica y flor de sal.

DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrones artesanos y neulas.

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

MENÚ FIN DE AÑO

31 de diciembre

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE de aceituna arbequina.
Vasito de tartar de tomate rosa, burrata cremosa, pesto de pistacho y aceite de albahaca.
Tartar de salmón curado en cítricos, cremoso de aguacate, manzana Granny Smith, *crème fraîche* al eneldo y oblea crujiente.
Croquetas de rustido tradicional.
Trufa de foie y almendra con mermelada de higos.
Brocheta de rape en tempura, emulsión de romesco y polvo de frutos secos.

PLATO PRINCIPAL

Medallón de vaca, puré de patata trufado, setas silvestres y *demi-glace* al Oporto con uva.

POSTRE

Cremoso de chocolate Valrhona Guanaja 70%, tierra de cacao, salsa de café arábica y flor de sal.

DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrones artesanos y neulas.

ESPECIALES FIN DE AÑO

Cotillón y uvas.

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones

110€
IVA Incluido

*Servicio de restauración desde las 20h hasta las 22.30h

MENÚ AÑO NUEVO

1 enero

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE de aceituna arbequina.
Vasito de tartar de tomate rosa, burrata cremosa, pesto de pistacho y aceite de albahaca.
Tartar de salmón curado en cítricos, cremoso de aguacate, manzana Granny Smith, *crème fraîche* al eneldo y oblea crujiente.
Croquetas de rustido tradicional.
Trufa de foie y almendra con mermelada de higos.
Brocheta de rape en tempura, emulsión de romesco y polvo de frutos secos.

PLATO PRINCIPAL

Medallón de vaca, puré de patata trufado, setas silvestres y *demi-glace* al Oporto con uva.

Lubina con *panciotti* de vieiras y gambas, espinacas salteadas, piñones y salsa de *suquet*.

POSTRE

Cremoso de chocolate Valrhona Guanaja 70%, tierra de cacao, salsa de café arábica y flor de sal.

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones

80€

IVA Incluido

*Menú cerrado. Único principal para todo el grupo.

MENÚ DÍA DE REYES

6 enero

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE de aceituna arbequina.
Vasito de tartar de tomate rosa, burrata cremosa, pesto de pistacho y aceite de albahaca.
Tartar de salmón curado en cítricos, cremoso de aguacate, manzana Granny Smith, *crème fraîche* al eneldo y oblea crujiente.
Croquetas de rustido tradicional.
Trufa de foie y almendra con mermelada de higos.
Brocheta de rape en tempura, emulsión de romesco y polvo de frutos secos.

PLATO PRINCIPAL

Medallón de vaca, puré de patata trufado, setas silvestres y *demi-glace* al Oporto con uva.

Lubina con *panciotti* de vieiras y gambas, espinacas salteadas, piñones y salsa de suquet.

POSTRE

Roscón de Reyes.

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafés e infusiones

80€

IVA Incluido

*Menú cerrado. Único principal para todo el grupo.

MENÚ INFANTIL

ÚNICO PLATO

Pollo campero rebozado con copos de maíz y patatas fritas.

POSTRE

Helado de chocolate y vainilla con virutas de Lacasito.

DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrones artesanos y neulas.

BEBIDAS

Aguas minerales
Refrescos

37€

IVA Incluido

CATALONIA

Menú Nadal

Catalonia
Ramblas

2026

MENÚ NIT DE NADAL

24 de desembre

PER COMPARTIR

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE d'oliva arbequina.
Gotet de tàrtar de tomàquet rosa, burrata cremosa, pesto de festuc i oli d'alfàbrega.
Tàrtar de salmó curat en cítrics, cremós d'alvocat, poma Granny Smith, *crème fraîche* amb anet i oblia cruixent.
Croquetes de rostit tradicional.
Tòfona de foie i ametlla amb melmelada de figues.
Broqueta de rap en tempura, emulsió de romesco i pols de fruits secs.

PLAT PRINCIPAL

Llobarro amb *panciotti* de vieires i gambes, espinacs saltats, pinyons i salsa de suquet.

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona Guanaja 70%, terra de cacau, salsa de cafè aràbica i flor de sal.

DOLÇOS NADALENCS

Selecció de turrons artesans i neules.

CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

80€

IVA inclòs

*Servicio de restauració de les 20h fins les 22.30h

MENÚ NADAL

25 de desembre

APERITIU

Pernil ibèric D.O. Guijuelo, pa de vidre amb tomàquet.
Gilda d'oliva Gordal, sardina fumada i piparra.
Croqueta casolana de pernil.
Tartaleta de salmó fumat, remolatxa i poma verda.

ENTRANT

Escudella amb galets i carn d'olla.

PLAT PRINCIPAL

Gall d'indi a la catalana amb prunes.

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona Guanaja 70%, terra de cacau, salsa de cafè aràbica i flor de sal.

DOLÇOS NADALENCS

Selecció de turrons artesans i neules.

CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

90€

IVA inclòs

MENÚ SANT ESTEVE

26 de desembre

APERITIU

Gilda d'oliva Gordal, sardina fumada i piparra.

ENTRANT

Caneló de rostit amb beixamel de tòfono i fons de carn.

PLAT PRINCIPAL

Pollastre a la catalana amb prunes.

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona Guanaja 70%, terra de cacau, salsa de cafè aràbica i flor de sal.

DOLÇOS NADALENCS

Selecció de turrons artesans i neules.

CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

65€

IVA inclòs

MENÚ CAP D'ANY

31 de desembre

APERITIVO

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE d'oliva arbequina.
Gotet de tàrtar de tomàquet rosa, burrata cremosa, pesto de festuc i oli d'alfàbrega.
Tàrtar de salmó curat en cítrics, cremós d'alvocat, poma Granny Smith, *crème fraîche* amb anet i oblia cruixent.
Croquetes de rostit tradicional.
Tòfona de foie i ametlla amb melmelada de figues.
Broqueta de rap en tempura, emulsió de romesco i pols de fruits secs.

PLAT PRINCIPAL

Medalló de vaca, puré de patata trufat, bolets silvestres i *demi-glace* a l'Oporto amb raïm.

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona Guanaja 70%, terra de cacau, salsa de cafè aràbica i flor de sal.

DOLÇOS NADALENCS

Selecció de turrons artesans i neules.

ESPECIALS de CAP D'ANY

Cotilló i raïm.

CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

110€
IVA Inclòs

*Servicio de restauració de les 20h fins les 22.30h

MENÚ ANY NOU

1 gener

APERITIU

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE d'oliva arbequina.
Gotet de tàrtar de tomàquet rosa, burrata cremosa, pesto de festuc i oli d'alfàbrega.
Tàrtar de salmó curat en cítrics, cremós d'alvocat, poma Granny Smith, crème fraîche amb anet i oblia cruixent.
Croquetes de rostit tradicional.
Tòfona de foie i ametlla amb melmelada de figues.
Broqueta de rap en tempura, emulsió de romesco i pols de fruits secs.

PLAT PRINCIPAL

Medalló de vaca, puré de patata trufat, bolets silvestres i *demi-glace* a l'Oporto amb raïm

Llobarro amb *panciotti* de vieires i gambes, espinacs saltats, pinyons i salsa de suquet.

POSTRES

Cremós de xocolata Valrhona Guanaja 70%, terra de cacau, salsa de cafè aràbica i flor de sal.

CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

80€

IVA inclòs

*Menú tancat. Únic principal per tot el grup.

MENÚ DIA DE REIS

6 gener

APERITIU

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE d'oliva arbequina.
Gotet de tàrtar de tomàquet rosa, burrata cremosa, pesto de festuc i oli d'alfàbrega.
Tàrtar de salmó curat en cítrics, cremós d'alvocat, poma Granny Smith, *crème fraîche* amb anet i oblia cruixent.
Croquetes de rostit tradicional.
Tòfona de foie i ametlla amb melmelada de figues.
Broqueta de rap en tempura, emulsió de romesco i pols de fruits secs.

PLAT PRINCIPAL

Medalló de vaca, puré de patata trufat, bolets silvestres i *demi-glace* a l'Oporto amb raïm

Llobarro amb *panciotti* de vieires i gambes, espinacs saltats, pinyons i salsa de suquet.

POSTRES

Tortell de Reis.

CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda
Vi negre Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Cafès i infusions

80€

IVA inclòs

*Menú tancat. Únic principal per tot el grup.

MENÚ INFANTIL

ÚNIC PLAT

Pollastre de corral arrebossat amb flocs de blat de moro i patates fregides.

POSTRE

Gelat de xocolata i vainilla amb virutes de Lacasito.

DOLÇOS NADALENCS

Selecció de turrons artesans i neules.

BEGUDES

Aigües minerals
Refrescs

37€

IVA inclòs.

CATALONIA

Christmas Menu

Catalonia
Ramblas

2026

CHRISTMAS EVE MENU

December 24th

TO SHARE

Iberian ham served with pan de cristal, hanging tomato and Arbequina extra virgin olive oil.
Pink tomato tartare cup with creamy burrata, pistachio pesto and basil oil.
Citrus-cured salmon tartare with avocado cream, Granny Smith apple, dill *crème fraîche* and crispy wafer.
Traditional roasted meat croquettes.
Foie gras and almond truffle with fig jam.
Tempura monkfish skewer with romesco emulsion and nut crumble.

MAIN COURSE

Sea bass with scallop and prawn *panciotti*, sautéed spinach, pine nuts and *suquet* sauce.

DESSERT

Valrhona Guanaja 70% chocolate cream, cocoa crumble, Arabica coffee sauce and fleur de sel.

CHIRSTMAS SWEETS

Selection of artisan nougats and traditional wafer rolls.

CELLAR

White wine La Locomotora D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Coffees and teas

80€

VAT included

*Food service service from 8:00 pm to 10:30 pm

CHRISTMAS DAY MENU

December 25th

APPETIZERS

D.O. Guijuelo Iberian Ham with pan de cristal and fresh tomato.
Gilda skewer with Gordal olive, smoked sardine and piparra pepper.
Homemade ham croquette.
Smoked salmon tartlet with beetroot and green apple.

STARTER

Traditional Catalan Escudella soup with ‘galets’ pasta and *carn d’olla*.

MAIN COURSE

Catalan-style turkey with prunes.

DESSERT

Valrhona Guanaja 70% chocolate cream, cocoa crumble, Arabica coffee sauce and fleur de sel.

CHIRSTMAS SWEETS

Selection of artisan nougats and traditional wafer rolls.

CELLAR

White wine La Locomotora D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Coffees and teas

90€

VAT included

BOXING DAY MENU

December 26th

APPETIZER

Gilda skewer with Gordal olive, smoked sardine and piparra pepper.

STARTER

Traditional roasted meat cannelloni with truffle béchamel and rich meat jus.

MAIN COURSE

Catalan-style chicken with prunes.

DESSERT

Valrhona Guanaja 70% chocolate cream, cocoa crumble, Arabica coffee sauce and fleur de sel.

CHIRSTMAS SWEETS

Selection of artisan nougats and traditional wafer rolls.

CELLAR

White wine La Locomotora D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Coffees and teas

65€

VAT included.

NEW YEAR'S EVE MENU

December 31st

TO SHARE

Iberian ham with pan de cristal, vine-ripened tomato and Arbequina extra virgin olive oil.
Pink tomato tartare served in a glass with creamy burrata, pistachio pesto and basil oil.
Citrus-cured salmon tartare with avocado cream, Granny Smith apple, dill crème fraîche and crispy wafer.
Traditional slow-roasted meat croquettes.
Foie gras and almond truffle with fig jam.
Tempura monkfish skewer with romesco emulsion and nut crumb.

MAIN COURSE

Beef medallion with truffle mashed potatoes, wild mushrooms and Port wine *demi-glace* with grapes.

DESSERT

Valrhona Guanaja 70% chocolate cream, cocoa crumble, Arabica coffee sauce and fleur de sel.

CHIRSTMAS SWEETS

Selection of artisan nougats and traditional wafer rolls.

NEW YEAR'S EVE SPECIALS

New Year's Eve party favors and grapes.

CELLAR

White wine La Locomotora D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Coffees and teas

110€

VAT Included

*Food service service from 8:00 pm to 10:30 pm

NEW YEAR'S MENU

January 1st

TO SHARE

Iberian ham with pan de cristal, vine-ripened tomato and Arbequina extra virgin olive oil.
Pink tomato tartare served in a glass with creamy burrata, pistachio pesto and basil oil.
Citrus-cured salmon tartare with avocado cream, Granny Smith apple, dill *crème fraîche* and crispy wafer.
Traditional slow-roasted meat croquettes.
Foie gras and almond truffle with fig jam.
Tempura monkfish skewer with romesco emulsion and nut crumb.

MAIN COURSE

Beef medallion with truffle mashed potatoes, wild mushrooms and Port wine *demi-glace* with grapes.

Sea bass with scallop and prawn *panciotti*, sautéed spinach, pine nuts and *suquet* sauce.

DESSERT

Valrhona Guanaja 70% chocolate cream, cocoa crumble, Arabica coffee sauce and fleur de sel.

CELLAR

White wine La Locomotora D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Coffees and teas

80€

VAT included

*Set menu. A single main course for the entire group

THREE KINGS' DAY MENU

January 6th

TO SHARE

Iberian ham with pan de cristal, vine-ripened tomato and Arbequina extra virgin olive oil.
Pink tomato tartare served in a glass with creamy burrata, pistachio pesto and basil oil.
Citrus-cured salmon tartare with avocado cream, Granny Smith apple, dill *crème fraîche* and crispy wafer.
Traditional slow-roasted meat croquettes.
Foie gras and almond truffle with fig jam.
Tempura monkfish skewer with romesco emulsion and nut crumb.

MAIN COURSE

Beef medallion with truffle mashed potatoes, wild mushrooms and Port wine *demi-glace* with grapes.

Sea bass with scallop and prawn *panciotti*, sautéed spinach, pine nuts and *suquet* sauce.

DESSERT

Traditional Spanish King's Cake

CELLAR

White wine La Locomotora D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra
Coffees and teas

80€

VAT included

*Set menu. A single main course for the entire group

KIDS MENU

MAIN COURSE

Free-range chicken coated in cornflakes, served with French fries.

DESSERT

Chocolate and vanilla ice cream with Lacasitos chocolate sprinkles.

CHIRSTMAS SWEETS

Selection of artisan nougats and traditional wafer rolls.

BEVERAGES

Mineral water
Soft drinks

37€

VAT included

Catalonia Ramblas
ramblas.eventos@cataloniahotels.com
Tel. 34 93 316 84 00
cataloniahotels.com