

Menús Navidad 2022



Hotel Catalonia Atocha

CALLE ATOCHA 81
28012 MADRID
+34 91 420 37 70
madrid.eventos@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Buffet Fin de Año

Buffet de Ensaladas

Ensalada de pollo de corral escabechado con frutos secos y parmesano
Ensalada Capresse con tomate Raff y mozzarella
Ensalada griega con queso feta, olivas, pepino y tomate rosa

Frios

Gambones cocidos
Mejillones al Vapor con variedad de aliños
Tabla de ahumados
Estación de ibéricos
Estación de quesos del país con diferentes confituras y panes artesanales
Hojaldre de foie, pimiento caramelizado y frambuesa

Calientes

Presa ibérica caramelizada con soja, miel y toques de jengibre
Lubina salvaje al horno con aromas de cilantro, lima y su ajo-frito
Solomillo de ternera a la plancha con cristal de sal
Pularda asada con setas, hongos y frutos secos

Guarniciones

Crema de chirivías y cardamomo
Pastel de patata y panceta ahumada
Puré tradicional de boniato asado
Degustación de arroces salteados, rojo, salvaje y basmati

Pastres

Lingote de chocolate Classic
Tiramisú
Lemon Mango-Pie
Banoffe Club Tropical fruits
12 uvas de la suerte
Benjamín cava Codorniu (D.O Cava)

Bodega

Agua Mineral y con gas
Vino Blanco Vols d'Ànima (D.O Costers del Segre)
Vinto Tinto Viña Pomal crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Ars Colecta ECO (D.O Cava)

100€ / PAX



Condiciones menú especial Nochevieja

- Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2022.
- Las reservas se consideran confirmadas con un prepagado del 100% una semana antes del evento (no reembolsable en caso de anulación).
- La cena comenzará entre 20:00 y 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.

Christmas Menus

2022



Hotel Catalonia Atocha

CALLE ATOCHA 81
28012 MADRID
+34 91 420 37 70
madrid.eventos@cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



New Year's Eve Buffet

Salads Buffet

Pickled free-range chicken salad with nuts and parmesan cheese
Capresse salad with tomato Raff and mozzarella
Greek salad with feta cheese, olives, cucumber and pink tomato

Cold

Boiled shrimps
Steamed Mussels with a variety of dressings
Selection of Smoked fish
Variety of Iberian cured meat
Assortment of cheese with different jams and homemade breads.
Puff pastry with foie, caramelised peppers and raspberries

Hot

Caramelised Iberian pork loin with soy, honey and hints of ginger
Baked wild sea bass with coriander, lime and garlic-fried aromas
Grilled sirloin steak with salt glass
Roast poultry with mushrooms and nuts

Side dishes

Parsnip and cardamom cream
Potato and smoked bacon pie
Traditional roasted sweet potato puree
Tasting of sautéed red, wild and basmati rice dishes

Desserts

Chocolate ingot
Classic Tiramisu Lemon Mango-Pie
Banoffe Club Tropical fruits
12 Lucky grapes
Benjamín cava Codorniu (D.O Cava)

Wine Selection

Agua Mineral y con gas
Vino Blanco Vols d'Ànima (D.O Costers del Segre)
Vinto Tinto Viña Pomal crianza tempranillo (D.O Rioja)
Cava Ars Colecta ECO (D.O Cava)

100€ / PAX



New Year's Eve Special Menu conditions

- Menu available just for dinner on the 31st December 2022
- Reservations will be considered confirmed with a full prepayment one week before the dinner (non-refundable in case of cancellation).
- Dinner will start between 20:00 and 20:30. All reservations should arrive at this time.