

MENÚ PICA-PICA

Aperitivos

Jamón con pan de cristal con tomate
Coca de escalivada
Provoleta
Tomate en rama relleno de ventresca de atún
Croquetas de jabugo

Los segundos

Suprema de merluza en costra de finas hierbas con lecho de patata panadera y cebolla
O
Lomo de ternera con salsa milanesa

Los postres

Helado de tiramisú y chocolate blanco
O
Tarta sacher

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Valdubon Verdejo joven, 2018
Vino tinto Monólogo crianza D.O.C La Rioja
Café e infusiones

Precio por persona : 27 €
IVA incluido

* Suplemento en sala privada de 3€/ persona

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99
rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENU PICA-PICA RIGOLETTO

Aperitivos

Tabla de quesos y embutidos italianos con pan de cristal con tomate de colgar untado
Fricchi de queso y pera con salsa de calabaza y mostaza a la antigua Surtido de focaccia (vegetal, pizza y tomate confitado)

Segundos

Suprema de salmon fresco al horno a la sal ahumada

O

Crujiente de pato sobre lecho de miel, vinagre de modena y cebolla caramelizada

Postres

Panna cotta italiana

O

Arcoiris de fruta natural

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Valdubon Verdejo joven, 2018

Vino tinto Monólogo crianza D.O.C La Rioja

Café e infusiones

Precio por persona: 28 €

IVA incluido

* Suplemento en sala privada de 3€/ persona

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ TROVATORE

Los primeros

Risotto funghi porcini al parmeseano

o

Ensalada de queso brie con tomate seco italiano al aceto balsámico de Módena

o

Parpadelle a la carbonara trufada

Los segundos

Suprema de merluza al pesto rojo

o

Pierna de cordero a la parrilla con verduras naturales

o

Entrecôte de ternera grillé con patatas en gratén y salsa de Oporto

Los postres

Tarta de brownie al caramelo

o

Abanico de fruta fresca de temporada

o

Helado de tiramisú y chocolate blanco

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Valdubon Verdejo joven, 2018

Vino tinto Monólogo crianza D.O.C La Rioja

Café e infusiones

Precio por persona: 29 €

IVA incluido

* Suplemento en sala privada de 3€/ persona

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

MENÚ DE TRABAJO

Los primeros

Ensalada tibia de setas y gambas a la vinagreta de estragón
Fiochi de pera y parma al funghi porcini
Risotto de gambas al pecorino

Los segundos

Magret de pato al oporto con patatas gratén
Medallones de rape a la cazuela
Solomillo de buey a la provenzale

Los postres

Textura de tres chocolates
Panacotta italiana
Carpaccio de piña del monte

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Valdubon Verdejo joven, 2018
Vino tinto Monólogo crianza D.O.C La Rioja
Café e infusiones

*****A elegir un plato de cada grupo en un único menú**

Precio por persona: 35 €
IVA incluido

MENÚ DE GALA

Los primeros

Ensalada de delicias de pato con vinagreta de Pedro Ximenez

Mil hojas de langostinos, patata y tomate de Montserrat con salsa tártara

Los segundos

Rape gratinado con salsa holandesa y crujiente de verduras

Solomillo de ternera con salsa española.

Panache de verduras con aceite de sésamo

El postre

Delicia de chocolate con crema inglesa

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco Valdubon Verdejo joven, 2018

Vino tinto Monólogo crianza D.O.C La Rioja

Café e infusiones

Precio por persona: 50 €

IVA incluido

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

FINGER BUFFET “Tapas”

Platos fríos

Brocheta de Caprese
Brocheta de Pulpo a Feira
Brocheta de queso feta, pepino y oliva negra
Surtido de quesos con grissinis

Platos calientes

Mejillones al vapor
Piruleta de Langostino al Coco-Curry
Caramelitos de primavera
Mini brocheta de pollo teriyaki y sésamo
Pintxo rústico de txistorra vasca
Mini croquetas de jabugo
Cucharita de risotto al funghi
Cucharita de esqueixada de bacalao

Los postres

Brocheta de frutas
Trufitas artesanas

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Valdubon Verdejo joven, 2018
Vino tinto Monólogo crianza D.O.C La Rioja
Café e infusiones

Precio por persona: 34 €

IVA incluido

Hotel Catalonia Rigoletto **** | c/ Sabino de Arana, 22-24 | 08028 Barcelona |
93.339.19.99

rigoletto@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com