



Menú

Precio: 46,00€

Los primeros

Ensalada de brotes verdes, con gambones, pistacho y aliño dulce de miel y naranja
Carpaccio de solomillo de buey, con parmesano, rucula y sorbete de mostaza
Linguini salteado con setas e ibérico acompañado de salsa ligera de queso gorgonzola
Arroz cremoso de hortalizas, con burrata fresca y aceite de trufa
Ensalada de quinoa, aguacate y salmón ahumado con aceite de albahaca
Ensalada de pollo asado y queso ahumado con láminas de almendra tostada
Ensalada templada de salmón ahumado, tomates confitados y trigueros
Burrata fresca con salmorejo dulce de mango
Crema de puerros trufada con dados de jamón ibérico y sal de aceituna
Espuma de patata ahumada, con huevo a baja temperatura y polvo de ajos tiernos

Los segundos

Jarrete de cordero a baja temperatura, con cremoso de boniato y trigueros
Lomo de rape al horno, con emulsión de ajos asados y hongos confitados
Solomillo de ternera, con demi glacé de sus jugos y risotto de tinta
Lubina salvaje sobre cremoso de patata
Magret de pato a la plancha con chutney de piña
Suprema de salmón con cebolla morada encurtida sobre cremoso de chirivías
Presa Ibérica a la plancha, con salsa dulce de soja y patata al horno
Meloso de ternera, con puré de boniato rustido
Merluza al horno, con almendra e ibérico sobre parmentier
Salteado de hongos y trigueros, con quinoa y aceite de trufa

Los postres

Coulant de chocolate con sopa de mango y helado de dulce de leche
Milhojas de crema inglesa con frutos rojos
Espuma de queso mascarpone con teja de almendras y fresa laminada
Lemon pie con sorbete de mango

Hotel Catalonia Atocha

Coulant de chocolate belga, con vainilla de Madagascar
Bizcocho de zanahoria con espuma de mascarpone
Lemon pie con sorbete de mango
Ensalada de frutas de temporada con almíbar de menta

La bodega

Agua mineral
Vino tinto Monjardín Clásico tempranillo 2020 (D.O. Navarra) o
Vino blanco Monjardín Chardonnay 2020 (D.O. Navarra)
Café e infusiones

Opción bodega Premium – **Suplemento: 6€**

Vino tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Vino blanco Martivilli Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Codorniu Brut Nature ECO (D.O Cava)

Refrescos y cerveza- **Suplemento 5€**

Refrescos: **suplemento 3€**

**** A los precios con IVA se le suma un 10% de servicio y un 2% de gestión. Los precios de los platos son por persona y por plato. Los precios de los vinos son por botella y por vino.**

***** Suplemento 20€/comensal para el servicio de panqueques básicos. Incluye el desayuno, el almuerzo y la cena.**