

# 50&5

RESTAURANT

*Menús Nadal Empreses Menús Navidad Empresas*

*2022 / 2023*

---

**CATALONIA**

• BARCELONA 505 •

★ ★ ★ ★

C/Muntaner 505  
08022 - Barcelona  
Tel.: 932 128 012

[barcelona505.comercial@cataloniahotels.com](mailto:barcelona505.comercial@cataloniahotels.com)

 **eboca**  
RESTAURANTS

# 50&5

RESTAURANT

## *Menú 1 Menú 1*

35€ PER PERSONA  
IVA INCLÒS

35€ POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

### *Entrant*

Detall de benvinguda del Xef

### *Entrante*

Detalle de bienvenida del Chef

### *Primer*

Tartar de tomàquet rosa amb varietat de peixos fumats amb oli d'avellana

### *Primero*

Tartar de tomate rosa con variedad de pescados ahumados y aceite de avellana

### *Segon*

Filet de porc ibèric amb graten de patata i salsa de jabugo amb xampinyons

### *Segundo*

Solomillo de cerdo ibérico con gratén de patata y salsa de jabugo con champiñones

### *Postre*

Llingot de tres xocolatas,  
Turrons artesans i neules

### *Postre*

Lingote de tres chocolates  
Turrones artesanos y barquillos

### *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc Pansa Blanca D.O Alella  
Vi negre Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

### *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco Pansa Blanca D.O Alella  
Vino tinto Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

Café o infusió

Café o infusión

# 50&5

RESTAURANT

## *Menú 2 Menú 2*

38€ PER PERSONA  
IVA INCLÒS

38€ POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

### *Entrant*

Detall de benvinguda del Xef

### *Entrante*

Detalle de bienvenida del Chef

### *Primer*

Cremós de patata trufada amb ou a baixa temperatura i ceps de temporadas

### *Primero*

Cremoso de patata trufada con huevo a baja temperatura y setas de temporada

### *Segon*

Salmó amb salsa thai i arròs salvatge

### *Segundo*

Salmón con salsa thai y arroz salvaje

### *Postre*

Llingot de tres xocolatas,  
Turróns artesans i neules

### *Postre*

Lingote de tres chocolates  
Turrónes artesanos y barquillos

### *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc Pansa Blanca D.O Alella  
Vi negre Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

### *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco Pansa Blanca D.O Alella  
Vino tinto Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

Café o infusió

Café o infusión

# 50&5

RESTAURANT

## *Menú 3 Menú 3*

45€ PER PERSONA  
IVA INCLÒS

45€ POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

### *Pica pica per compartir*

Pà de cristal amb tomàquet i oli d'arberquina  
Taula d'embotit ibèric  
"Ceviche" de corvina salvatge amb sorra de blat  
de moro torrat  
Crema de carbassa al forn amb mini caneló de  
formatge de cabra  
Croquetes de pernil ibèric i pollastre

### *Pica pica a compartir*

Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina  
Tabla de embutidos ibéricos  
Ceviche de corvina salvaje con arena de maiz  
tostado  
Crema de calabaza asada con mini canelo de  
queso de cabra  
Croquetas de jamón ibérico y pollo

### *Plat Principal*

Faux filet de vedella amb puré de celeri i  
packchoy

### *Plato Principal*

Faux filet de ternera con puré de celeri y  
packchoy

### *Postre*

Llingot de tres xocolatas,  
Turrons artesans i neules

### *Postre*

Lingote de tres chocolates  
Turrones artesanos y barquillos

### *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc Pansa Blanca D.O Alella  
Vi negre Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

### *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco Pansa Blanca D.O Alella  
Vino tinto Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

Café o infusió

Café o infusión

# 50&5

RESTAURANT

*Menús Nadal Menús Navidad*

*24, 25 i 26 de desembre 24, 25 y 26 de diciembre*

*2022 / 2023*

---

**CATALONIA**

• BARCELONA 505 •

★ ★ ★ ★

C/Muntaner 505  
08022 - Barcelona  
Tel.: 932 128 012

[barcelona505.comercial@cataloniahotels.com](mailto:barcelona505.comercial@cataloniahotels.com)

 **eboca**  
RESTAURANTS

# 50&5

RESTAURANT

## *Aperitiu 1*

**11€ PER PERSONA**  
**IVA INCLÒS**

Pà de vidre amb tomàquet i oli d'arbequina  
Taula d'embotits ibèrics  
Croquetes de pernil ibèric i pollastre

## *Aperitivo 1*

**11€ POR PERSONA**  
**IVA INCLUIDO**

Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina  
Tabla de embutidos ibéricos  
Croquetas de jamón ibérico y pollo

## *Aperitiu 2*

**16€ PER PERSONA**  
**IVA INCLÒS**

Pà de vidre amb tomàquet i oli d'arbequina  
Taula d'embotits ibèric  
Assortiment de formatges variats amb  
melmelada, nous i crostonets  
Croquetes de pernil ibèric i pollastre

## *Aperitivo 2*

**16€ POR PERSONA**  
**IVA INCLUIDO**

Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina  
Tabla de embutidos ibéricos  
Surtido de quesos variados con mermelada,  
nueces y picatostes  
Croquetas de jamón ibérico y pollo

## *Celler Premium*

**5€ PER PERSONA**  
**IVA INCLÒS**

Vi blanc Idoia D.O Cat  
Vi negre Pruno Finca D.O. Ribera del Duero  
Cava Torelló Brut Reserva

Café o infusió

## *Bodega Premium*

**5€ POR PERSONA**  
**IVA INCLUIDO**

Vino blanco Idoia D.O Cat  
Vino tinto Pruno Finca D.O. Ribera del Duero  
Cava Torelló Brut Reserva

Café o infusión

# 50&5

RESTAURANT

*Menú 24 de desembre*

50€ PER PERSONA  
IVA INCLÒS

*Menú 24 de diciembre*

50€ POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

*Primer*

Amanida de panzanella amb stracciatella i  
alfàbrega

*Primero*

Ensalada de panzanella con stracciatella y  
albahaca

*Segon a escollir*

Salmó amb salsa thai i arròs salvatge  
o  
Tournedo de filet ibèric amb patata fornera i  
salsa de codony

*Segundo a escoger*

Salmón con salsa thai y arroz salvaje  
o  
Tournedo de solomillo ibérico con patata panadera  
y salsa de membrillo

*Postre*

Llingot de tres xocolatas,  
Turrons artesans i neules

*Postre*

Lingote de tres chocolates  
Turrones artesanos y barquillos

*Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc Pansa Blanca D.O Alella  
Vi negre Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

*Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco Pansa Blanca D.O Alella  
Vino tinto Viña Pomal 500 Tempranillo Crianza  
Cava Anna Blanc de Blancs Codorniu Reserva

Café o infusió

Café o infusión

# 50&5

RESTAURANT

*Menú 25 de desembre*

50€ PER PERSONA  
IVA INCLÒS

*Menú 25 de diciembre*

50€ POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

*Primer*

Escudella Catalana tradicional amb galets,  
pilota i carn d'olla

*Primero*

Escudella Catalana tradicional amb galets, "pilota"  
y "carn d'olla"

*Segon*

Faux filet de ternera amb puré de celeri i  
packchoy

*Segundo*

Faux filet de ternera con pure de celeri y  
packchoy

*Postre*

Llingot de tres xocolatas,  
Turrons artesans i neules

*Postre*

Lingote de tres chocolates  
Turrones artesanos y barquillos

*Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc Castell Remei D.O Catalunya  
Vi negre Finca nueva D.O Rioja  
Cava Fontallada Brut Nature

*Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco Castell Remei D.O Catalunya  
Vino tinto Finca nueva D.O Rioja  
Cava Fontallada Brut Nature

Café o infusió

Café o infusión



# 50&5

RESTAURANT

## *Menú 26 de desembre*

50€ PER PERSONA  
IVA INCLÒS

## *Menú 26 de diciembre*

50€ POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

### *Primer*

Caneló cassola de cuit amb beixamel i formatge del la Vall de Meranges

### *Primero*

Canelón casero de cocido con bechamel y queso del Vall de Meranges

### *Segon*

Espatlleta de xai a foc lent amb mel i romaní acompanyat de pure de moniato

### *Segundo*

Espaldita de cordero a fuego lento con miel y romero acompañado de puré de boniato

### *Postre*

Llingot de tres xocolatas,  
Turróns artesans i neules

### *Postre*

Lingote de tres chocolates  
Turrónes artesanos y barquillos

### *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc Castell Remei D.O Catalunya  
Vi negre Finca nueva D.O Rioja  
Cava Fontallada Brut Nature

### *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco Castell Remei D.O Catalunya  
Vino tinto Finca nueva D.O Rioja  
Cava Fontallada Brut Nature

Café o infusió

Café o infusión