

## Abril gastronómico en Hoteles Catalonia

### La cadena hotelera organiza jornadas gastronómicas, menús especiales y maridajes

¿Buscas un plan succulento para el mes de abril? Hoteles Catalonia propone varias opciones en sus diferentes restaurantes de Barcelona: menú degustación, cocina francesa e italiana, maridajes... ¿Te apuntas?

23 de abril

Para Sant Jordi, todos los restaurantes de Hoteles Catalonia han preparado un menú especial con motivo de esta diada tan celebrada en la ciudad Condal. Consulta, por ejemplo, el menú del Restaurante Contempo.

Todo el mes

Restaurante Contempo (Catalonia Plaza Cataluña)

Menú degustación de maridaje para disfrutar de platos como una tarrina tibia de 'capipota' con tomatitos secos acompañada de los mejores vinos. Durante todo el mes de abril, 35€/persona (IVA incl.)

20 - 22 de abril

Restaurante La Brasserie du Gothique (Catalonia Catedral)

El Catalonia Catedral celebra unas jornadas gastronómicas francesas. Por sólo 34,60€/persona (IVA incl.) podrás degustar un menú consistente en:

- primer plato: ensalada niçoise con ventresca de atún y vinagreta de pimiento amarillo
- segundo plato: fondue bourguignonne con sus salsas y guarniciones
- postre: creps de naranja Suzette

20 – 29 de abril

Restaurante Filigrana (Catalonia Barcelona Plaza)

Jornadas gastronómicas dedicadas a la cocina siciliana. Algunas de las especialidades de la jornada son: Anellette al horno, carpaccio de camarones rojos o ravioloni alla norma. 25€/persona (IVA incl.)

Martes y jueves

Cenas con magia

Todos los martes cenas amenizadas con un espectáculo de magia en el restaurante Les Finestres de Llúria por 18€/persona IVA incluido y los jueves en el restaurante Pelai por 22€/persona IVA incluido.

Todos los viernes

Restaurante La Brasserie du Gothique (Catalonia Cathedral)

Recuerda además que todos los viernes por la noche puedes cenar en La Brasserie du Gothique con música en directo.

---