

MENÚ Nit de Nadal

APERITIUS DEL CHEF Y COPA DE BENVINGUDA

Mini cucurutxo salat amb tàrtar de tonyina i salsa agredolça

Pa de coca amb pernil ibèric

Foie mi-cuit amb sal de vi i melmelada de violeta

ENTRANT

Amanida de gambes, vieires amb els seus cítrics

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Lluç amb salsa verda i mini verdures

o

Espatlla de xai desossada amb puré de xirivia i verduretes

POSTRE

Pinya colada

Bola de Nadal

Neules i torrons

(Begudes incloses celler Mastinell)
(Vi Alba I Eliane, Cava Brut Real Mastinell)

85€ per persona



MASTINELL
CAVA & HOTEL

MENÚ *Dià de Nadal*

APERITIUS DEL XEF I COPA DE BENVINGUDA

Mini cucurutxo salat amb tàrtar de tonyina i salsa agredolça

Pa de coca amb pernil ibèric

Foie mi-cuit amb sal de vi i melmelada de violeta

ENTRANTE

Escudella amb galets i la seva “carn d’olla”

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Turbot amb puré de remolatxa, blat tendre i carbassó perla

o

Pollastre de pagès farcit a la catalana, patata cremosa i poma

POSTRE

Sorbet d’api i llima
Tronc de Nadal
Neules i torrons

(Begudes incloses celler Mastinell)
(Vi Alba I Eliane, Cava Brut Real Mastinell)

85€ per persona



MASTINELL
CAVA & HOTEL

MENÚ Sant Esteve

APERITIUS DEL XEF I COPA DE BENVINGUDA

Mini cucurutxo salat amb tàrtar de tonyina i salsa agredolça

Pa de coca amb pernil ibèric

Foie mi-cuit amb sal de vi i melmelada de violeta

ENTRANT

Caneló de pollastre rostit amb beixamel de bolets i crumble de ceba

PRINCIPAL A ESCOLLIR

El nostre “suquet” de rap

o

Magret d'ànec amb fruits vermells, carbassó perla al romaní i parmentier de tòfona

POSTRE

Sorbet de gerds

Massini

Neules i torrons

(Begudes incloses celler Mastinell)
(Vi Alba I Eliane, Cava Brut Real Mastinell)

85€ per persona

MASTINELL
CAVA & HOTEL



MENÚ Cap d'Any

APERITIUS DEL XEF I COPA DE BENVINGUDA

Vieira amb salsa de mantega

Tàrtar de salmó i alvocat amb maionesa de llima

Pa de coca amb pernil ibèric

Croqueta de marisc

ENTRANT

Amanida de quinoa amb guacamole, bogavants, mango i perles d'oli

PRINCIPAL

½ Suprema de llobarro amb mantega blanca de cava, bolets i avellana

i

½ Filet de vedella sobre risotto amb sorbet de gingebre

POSTRE

Sorbet de gintònic

Mousse espiral de xocolata, galeta speculoos i cava de taronja

Neules i torrons

Cotilló, DJ i raïm de la sort

(Begudes incloses celler Mastinell)
(Vi Alba I Eliane, Cava Brut Real Mastinell)

160 € per persona



MASTINELL

CAVA & HOTEL
