

Tostadita de brandada de bacalao con chutney de tomate
Pan de coca con jamón ibérico
Foie mi-cuit con sal de vino y mermelada de violeta

ENTRANTE

Ensalada de gambas y vieiras con sus cítricos

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza con salsa verde y mini verduras

 \mathbf{O}

Tarrina de paletilla de cordero a baja temperatura con berenjena ahumada, yogur especiado y semillas de mostaza

POSTRE

Piña colada Bola de navidad Barquillos y turrones

85€ por persona



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS



Tostadita de brandada de bacalao con chutney de tomate Pan de coca con jamón ibérico Foie mi-cuit con sal de vino y mermelada de violeta

ENTRANTE

Escudella con galets y su "carn d'olla"

PRINCIPAL A ELEGIR

Rape con doble cocción, puré de remolacha y mini zanahorias

Pollo de payés relleno a la catalana, patata cremosa y manzana

POSTRE

Piña colada Tronco de Navidad Barquillos y turrones

85€ por persona



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS



Tostadita de brandada de bacalao con chutney de tomate Pan de coca con jamón ibérico Foie mi-cuit con sal de vino y mermelada de violeta

ENTRANTE

Canelón de pollo rustido con bechamel de setas y crumble de cebolla

PRINCIPAL A ELEGIR

Nuestro "suquet" de pescado

0

Tarrina de cochinillo con texturas de pera y parmentier de trufa

POSTRE

Piña colada

Delicia de chocolate, vainilla y macadamia

Barquillos y turrones

85€ por persona



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS



Vieira con salsa de mantequilla

Tartar de salmón y aguacate con mayonesa de lima

Pan de coca con jamón ibérico

Croqueta de setas y trufa fresca

ENTRANTE

Ensalada de gambas, naranja y brotes tiernos

PRINCIPAL A ELEGIR

½ Suprema de rodaballo con mantequilla blanca de cava, setas y avellana

y

½ Filete de ternera con sorbete de yuzu

POSTRE

Capricho de Baileys Barquillos y turrones Cotillón, DJ y uvas de la suerte

160€ por persona



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS