MENÚ *Vigília de Nadal*

APERITIUS

Esfera cruixent d'ensaladilla de llamàntol amb mango i taronja

Gilda de bacallà lleugerament marinat en cítrics amb piparra, ceba vermella encurtida i mignonette de cava Mastinell

o

Croqueta de cua de bou amb emulsió de carn

PRIMER

Milfulls de foie mi-cuit, tòfona negra d'hivern i poma àcida caramel·litzada, amb pa d'espècies i puré d'orellanes

o

Crema de llamàntol amb porro baby, rap, rouille de safrà i gamba vermella

SEGON

Rellom de vedella amb milfulles de moniato i tòfona, crema de ceps i mitjaglaça

o

Corbina amb cremós de pastanaga i gingebre, emulsió de menta i alga i nori cruixent

POSTRES

Tronc de Nadal amb gelat

o

Crêpe Suzette amb gelat de fava tonka

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, sucs, cerveses, cava i vi Mastinell i cafès

85€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ *Nadal*

APERITIUS

Esfera cruixent d'ensaladilla de llamàntol amb mango i taronja
Gilda de bacallà lleugerament marinat en cítrics amb piparra, ceba vermella encurtida i mignonette de cava Mastinell
o
Croqueta de cua de bou amb emulsió de carn

PRIMER

Escudella i carn d'olla

SEGON

Pollastre de pagès tradicional amb farcit nadalenc, puré cremós de patates i salsa catalana
o
Rap farcit de gambes i espinacs, amb suc dels seus caps, puré d'api-rave al safrà i verduretes baby

POSTRES

Tronc de Nadal amb gelat de vainilla
o
Tartaleta de xocolata amb gerds i gelat de festuc

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, sucs, cerveses, cava i vi Mastinell i cafès

85€ IVA INCL.

olivia balmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ *Sant Esteve*

APERITIUS

Esfera cruixent d'ensaladilla de llamàntol amb mango i taronja

Gilda de bacallà lleugerament marinat en cítrics amb piparra, ceba vermella encurtida i mignonette de cava Mastinell

o

Croqueta de cua de bou amb emulsió de carn

PRIMER

Canelons de rostit gratinats amb formatge de Maó

o

Llobarro marinat amb sauce vierge, fonoll,
poma verda i brots frescos

SEGON

Filet de vaca amb parmentier Robuchon, escalunyes glacejades a l'estragó i suc de carn trufat

o

Lluç de palangre amb velouté d'eriçons de mar, tires de sípia, cloïsses i llimona

POSTRES

Torrija de brioix caramel·litzada, infusionada amb vainilla i canyella, amb crema anglesa i gelat de caramel salat

o

Macaron XL de xocolata amb el seu gelat

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, sucs, cerveses, cava i vi Mastinell i cafès

85€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ *Cap d'Any*

APERITIUS

Pernil ibèric amb pa de coca

Terrina de foie mi-cuit amb poma i tòfona d'hivern

Croqueta de gamba vermella

Llagostí cruixent amb salsa de taronja

ENTRANT CALENT

½ Vieira amb vel de cansalada ibèrica i puré de pèsols a la menta

P E I X

½ Besuc confitat sobre carbassa a la vainilla, amb el seu suc cítric i verduretes glacejades

C A R N

½ Chateaubriand de vaca segellat amb foie, salsa de tòfona i parmentier Robuchon

PRE-POSTRES

Sorbet de mandarina i cava amb broqueta de fruits vermells

POSTRES

Bombó de tres xocolates

TURRONS I NEULES / RAÏM

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, sucs, cerveses, cava i vi Mastinell i cafès

99€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ *Vegetarià*

APERITIUS

Esfera cruixent de remolatxa i poma amb rave picant

Gilda vegetal de piparra, tomàquet sec

i oliva amb mignonette de cava Mastinell

Croqueta de bolets

PRIMER

Tarta fina de porro amb tomàquet cherry confitat

i vinagreta d'avellanes

o

Coliflor rostida, espàrrecs verds, mongetes tendres

i romesco airejat

SEGON

Caneló vegetal amb beixamel de coco i bolets

o

Selecció de pastanagues gratinades amb cremós de moniato i

ametlla tendra

POSTRES

Apple pie vegana

o

Maduixes marinades amb gelat de llet de coco

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, sucs, cerveses, cava i vi Mastinell i cafès

85€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ *Infantil*

APERITIUS

Croqueta de pernil

Crispetes

Patates xips

PRIMER

Sopa de galets
o
Macarrons a la bolonyesa

SEGON

Escalopa de filet de vedella amb patates fregides
o
Fingers de lluç amb patates fregides

POSTRES

Gelats
o
Brownie
o
Amanida de fruites

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos i sucs

39€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ *Dia de Reis*

APERITIUS

Esfera cruixent d'ensaladilla de llamàntol amb mango i taronja
Gilda de bacallà lleugerament marinat amb cítrics, piparra, ceba vermella en vinagre i mignonette de cava Mastinell
o
Croqueta de cua de bou amb emulsió de carn

ENTRANTS

Múrgoles a la crema amb foie, suc de carn i tòfona
o
Caneló de rap amb salsa de galeres i demi-glace de gambes

SEGON

Turbot a la graella amb refregit agredolç d'all
i fons de patata i ceba
o
Garrí amb cremós de nyàmera, escalunya glacejada
i salsa de taronja

POSTRES

Tortell de Reis
Petit fours

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, sucs, cerveses, cava i vi Mastinell i cafès

79€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR