

MENÚ

Nochebuena

APERITIVOS

Esfera crujiente de ensaladilla de bogavante con mango y naranja

Gilda de bacalao ligeramente marinado en cítricos con piparra,
cebolla roja encurtida y mignonette de cava Mastinell

O

Croqueta de rabo de vaca con emulsión de carne

PRIMERO

Milhojas de foie mi-cuit, trufa negra de invierno y manzana ácida
caramelizada, con pan de especias y puré de orejones

O

Crema de bogavante con puerro baby, rape, rouille de azafrán y
gamba roja

SEGUNDO

Solomillo de ternera con milhojas de boniato y trufa,
crema de ceps y demi-glace

O

Corvina con cremoso de zanahoria y jengibre,
emulsión de menta y alga y nori crujiente

POSTRES

Tronquito de Navidad con helado

O

Crêpe Suzette con helado de haba tonka

TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, zumos, cervezas, cava y vino Mastinell y cafés

85€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel

**** SUPERIOR

MENÚ *Navidad*

APERITIVOS

Esfera crujiente de ensaladilla de bogavante con mango y naranja
Gilda de bacalao ligeramente marinado en cítricos con piparra,
cebolla roja encurtida y mignonette de cava Mastinell

o

Croqueta de rabo de vaca con emulsión de carn

PRIMERO

Escudella y Carn d'olla

SEGUNDO

Pollo de payés tradicional con relleno navideño, puré cremoso de
patatas y salsa catalana

o

Rape relleno de gambas y espinacas, con jugo de sus cabezas, puré
de apionabo al azafrán y verduritas baby

POSTRES

Tronquito de Navidad con helado de vainilla

o

Tartaleta de chocolate con frambuesas y helado de pistacho

TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, zumos, cervezas, cava y vino Mastinell y cafés

85€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ

San Esteban

APERITIVOS

Esfera crujiente de ensaladilla de bogavante con mango y naranja

Gilda de bacalao ligeramente marinado en cítricos con piparra,
cebolla roja encurtida y mignonette de cava Mastinell

o

Croqueta de rabo de vaca con emulsión de carne

PRIMERO

Canelones de rustido gratinados con queso de Mahón

o

Lubina marinada con sauce vierge, hinojo, manzana verde y brotes frescos

SEGUNDO

Solomillo de vaca con parmentier Robuchon, chalotas glaseadas al
estragón y jugo de carne trufado

o

Merluza de pincho con velouté de erizos,
cintas de sepia, almejas y limón

POSTRES

Torrija de brioche caramelizada, infusionada en vainilla y canela,
con crema inglesa y helado de caramelo salado

o

Macaroon XL de chocolate con su helado

TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, zumos, cervezas, cava y vino Mastinell y cafés

85€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ.

Fin de Año

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de coca
Terrina de foie mi-cuit con manzana y trufa de invierno
Croqueta de gamba roja
Langostino crujiente con salsa de naranja

ENTRANTE CALIENTE

½ Vieira con velo de panceta ibérica
y puré de guisantes a la menta

PESCADO

½ Besugo confitado sobre calabaza a la vainilla,
con su jugo cítrico y verduritas glaseadas

CARNE

½ Chateaubriand de vaca risolado con foie,
salsa de trufa y parmentier Robuchon

PRE-POSTRES

Sorbete de mandarina y cava con brocheta de frutos rojos

POSTRES

Bombón de tres chocolates

TURRONES Y NEULAS / UVAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, zumos, cervezas, cava y vino Mastinell y cafés

99€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ

Vegetariano

APERITIVO

Esfera crujiente de remolacha y manzana con rábano picante

Gilda vegetal de piparra, tomate seco
y oliva con mignonette de cava Mastinell

Croqueta de setas

PARA COMENZAR

Tarta fina de puerro con tomate cherry confitado y vinagreta de
avellanas

o

Coliflor asada, espárragos verdes, vainas y romesco aireado

SEGUNDO

Canelón vegetal con bechamel de coco y setas

o

Selección de zanahorias gratinadas con
cremoso de boniato y almendra tierna

POSTRES

Apple pie vegano

o

Fresas marinadas con helado de leche de coco

TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS INCLUÍDAS

Agua, refrescos, zumos, cervezas, cava y vino Mastinell y cafés

85€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ

Infantil

APERITIVO

Croqueta de jamón

Palomitas

Patatas chips

PARA COMENZAR

Sopa de galets

o

Macarrones a la boloñesa

SEGUNDO

Escalopa de solomillo de ternera con patatas fritas

o

Fingers de merluza con patatas fritas

POSTRES

Helados

o

Brownie

o

Ensalada de frutas

TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS INCLUÍDAS

Agua, refrescos, zumos

39€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR

MENÚ

Día de Reyes

APERITIVO

Esfera crujiente de ensaladilla de bogavante con mango y naranja

Gilda de bacalao ligeramente marinado en cítricos con piparra,
cebolla roja encurtida y mignonette de cava Mastinell

o

Croqueta de rabo de vaca con emulsión de carne

PARA COMENZAR

Colmenillas a la crema con foie, jugo de carne y trufa

o

Canelón de rape con salsa de galeras y demi-glaze de gambas

SEGUNDO

Rodaballo a la parrilla con refrito agridulce de ajo
y fondo de patatas y cebolla

o

Cochinillo con cremoso de tupinambo,
chalota glaseada y salsa de naranja

POSTRES

Tortell de Reis

Petit fours

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, zumos, cervezas, cava y vino Mastinell y cafés

79€ IVA INCL.

oliviabalmes | hotel
**** SUPERIOR