

NIT DE NADAL
24 DE DESEMBRE DE 2025

APERITIUS

Mos de pernil ibèric amb pa de coca
Croqueta de gambes amb emulsió del seu corall
Cilindre farcit de steak tàrtar



ENTRANT



Amanida d'alvocat amb llagostins, mango i perles d'oli.
o
Bísquet de gambes vermelles amb tàrtar de carabiners i crema fresca..

PRINCIPAL

Lluç amb pilpil de llimona, suc d'oliva verda i encurtits.
o
Estatlla de xai desossada amb cremós de poma i suc de carn amb orellons.

POSTRE

Tronquet de Nadal de xocolata i nata.
o
Tartaleta de crema catalana amb gerds.
Torrons i neules.

BEGUDES INCLOSES:

Vi blanc, negre i cava Mastinell D.O. Penedès
Cerveses, aigües, refrescos o sucs
Cafè i infusions

85€ IVA INCLÒS



DIA DE NADAL
25 DE DESEMBRE DE 2025

APERITIUS

Daus de salmó marinat amb crema agra i cítrics
Croqueta de pernil
Bombó de foie amb full de pasta caramel·litzada

ENTRANT

Escudella i carn d'olla

PRINCIPAL

Capó amb farcit nadalenc, puré de patates i suc de carn.

o

Rap amb crema de fonoll, pastanagues glacejades, meunière de llima
i tàperes.

POSTRE

Tronquet de Nadal de trufa i nata

o

Rocher de xocolata amb llet

Torrans i neules

BEGUDES INCLOSES:

Vi blanc, negre i cava Mastinell D.O. Penedès

Cerveses, aigües, refrescos o sucs

Cafè i infusions

85€ IVA INCLÒS

oliviabalmes | hotel

★★★★ SUPERIOR

SANT ESTEVE
26 DE DESEMBRE DE 2025

APERITIUS

Mos de pernil ibèric amb pa de coca
Croqueta de gambes amb emulsió del seu coral
Cilindre farcit de steak tartar



ENTRANT

Canelons de Sant Esteve

o

Amanida de salmó marinat a casa amb cítrics, gerds i cogombre en
vinagreta

PRINCIPAL

Rap amb fons de plàncton marí, escopinyes i salicornia

o

Filet de vedella amb cremós de coliflor torrada, ceba tendra rostida i
salsa de "Martini Rosso"

POSTRE

Pastís de formatge manxec amb llima i gelat de mandarina

o

Galeta sablé amb mousse de tres xocolates

Torrans i neules

BEGUDES INCLOSES

Vi blanc, negre i cava Mastinell D.O. Penedès

Cerveses, aigües, refrescos o suc

Cafè i infusions

85€ IVA INCLUÏDO

oliviabalmes | hotel

★★★★ SUPERIOR



CAP D'ANY
31 DE DESEMBRE DE 2025

APERITIUS

Carpaccio de vieira amb tartar de gambes
Escopinyes amb salsa de safrà i pinyons
Croqueta de pernil ibèric amb aire d'Idiazàbal
Cilindre farcit de steak tartar

MENÚ DE MITGES RACIONS

Foie mi cuit caramel·litzat amb fruits vermells, poma àcida i pa sard

Rap amb beurré noisette, escopinyes, salicornia i llima

Filet de vedella amb puré cremós de patata, foie i suc de carn

POSTRE

Macaron XL de xocolata amb cruixent de festuc i gelat

Torrans i canyetes

Raïms de la sort

BEGUDES INCLOSES

Vi blanc, negre i cava Mastinell D.O. Penedès

Cerveses, aigües, refrescos o suc

Cafè i infusions

99€ IVA INCLUÏDO

oliviabalmes | hotel

★★★★ SUPERIOR

DIA DE REIS
6 DE GENER DE 2026

APERITIUS

Mos de pernil ibèric amb pa de coca
Croqueta de gambes amb emulsió del seu coral
Cilindre farcit de steak tartar



ENTRANT

Tartar de salmó amb fruits vermells i alvocat
O
Pop amb fons de gnocchi i salsa de mantega cítrica

PRINCIPAL

Llobarro amb crema de pebrots rostits, ceba vermella, piparras i
tàperes
O
Filet de vedella amb cremós de coliflor, ceba rostida i suc de carn

POSTRE

Tortell de Reis
Torrons i canyetes

BEGUDAS INCLOSES

Vi blanc, negre i cava Mastinell D.O. Penedès
Cerveses, aigües, refrescos o suc
Cafè i infusions

79€ IVA INCLUÏDO

oliviabalmes | hotel

★★★★ SUPERIOR



MENÚ INFANTIL

APERITIUS

Patates fregides

Olives

Croquetes de pernil

ENTRANT

Sopa de galets

O

Macarrons a la bolonyesa

PRINCIPAL

Escalopa de vedella amb patates fregides

O

Fingers de lluç

POSTRE

Brownie

O

Gelats

Torrons i neulas

BEGUDAS INCLOSES

Aigües, refrescos o suc

39€ IVA INCLUÏDO

oliviabalmes | hotel

★★★★ SUPERIOR