

MENÚ Nit de Nadal

APERITIUS

Copa de benvinguda
Bocadet del nostre foie micuit amb anguila i poma
caramellitzada
Mini brioix de tàrtar de salmó amb maionesa de kimchie
Mini croqueta de pernil

PRIMER

Amanida de carpaccio de gambes amb tomàquet, raïm,
ruca i gel de llima i alfabrega

SEGON

Filet de vedella amb cremós de patata violeta i salsa de
múrgoles i tòfona
o
Lluç a la bilbaïna amb base de carbassa i tomàquets al
romaní

POSTRES

Ravioli de poma farcit de mousse de maduixa i crema de
xocolata blanca amb sorbet de maduixa

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, vi blanc i negre Mastinell D.O. Penedès
Cafè i infusions

85€ (IVA INCL.)



olivia
plazahotel

MENÚ Nadal

APERITIUS

Croqueta de txipirons en la seva tinta
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Mini taco de costella amb guacamole i ceba encurtida
Brioix farcit de tàrtar de tonyina amb maionesa de kimchie

PRIMER

Escudella de Nadal amb pilota i galets i la seva carn d'olla

SEGON A TRIAR

Pollastra farcida a la catalana amb salsa de carn, espinacs i
pinyons
o

Rodaball amb verduretes baby i sabayó de safrà i romaní

POSTRES

Tronquet de Nadal amb gelat de nata

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, vi blanc i negre Mastinell D.O. Penedès
Cafè i infusions

85€ (IVA INCL.)



olivia
plazahotel

MENÚ Sant Esteve

APERITIUS

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Pa de vidre amb escalivada i anxoves
Croquetes de galta amb all i oli de farigola

PRIMER

Els nostres canelons de rostit amb beixamel tòfonada

SEGON A TRIAR

Filet de vedella amb milfulles de patata i salsa de Pedro
Ximénez

o

Lluç de palangre sobre base de moniato, tomàquets
confitats i verdures baby

POSTRES

Semiesfera de mango i menta amb cobertura de xocolata
blanca i sorbet de mango

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, vi blanc i negre Mastinell D.O. Penedès
Cafè i infusions

85€ (IVA INCL.)



MENÚ Cap d'Any

APERITIUS

Pa de vidre amb pernil i tomàquet
Ostres fresques amb salsa ponzu
Croqueta d'escudella
Cullereta de tiradito de corbina amb maduixa
Mini con de guacamole amb brandada de bacallà i ous de salmó

MENÚ

Amanida de llamàntol amb ruca, mango i alvocat
½ Rodaball amb base de porro confitat, mini pastanaga i salsa
beurre blanc
½ Filet amb cremós de patata tòfonada, foie, risotto d'orzo i salsa
de carn

PREPOSTRE

Tàrtar de maduixes macerades en vinagre balsàmic amb
chantilly

POSTRE

Lingot de xocolata amb interior de taronja i gelat de nata

TORRONS I NEULES

RAÏM

PETIT FOURS

BEGUDES INCLOSES

Aigua, refrescos, vi blanc i negre Mastinell D.O. Penedès
Cafè i infusions

125€ (IVA INCL.)



olivia
plazahotel

MENÚ INFANTIL *Nadal*

APERITIU

Xips vegetals
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet
Croquetes casolanes de pernil

PER COMENÇAR

Canelons de rostit
o
Sopa de galets

SEGON

Hamburguesa Olivia amb patates fregides
o
Fingers de pollastre amb patates fregides

POSTRES

Gelat

BEGUDES INCLOSES

Aigua mineral
Refrescos

39 € (IVA INCL.)
(Fins a 10 anys)

