

MENÚ Nit de Nadal

APERITIUS

Copa de benvinguda
Bocadet del nostre foie micuit amb poma caramel·litzada
Mini brioix de tàrtar de salmó amb maionesa de kimchie
Mini croqueta de pernil

PRIMER

Amanida de llangostins amb tomàquet, raïm, ruca i gel de llima i alfàbrega

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.)



olivia
plazahotel

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)

