

MENÚ

Vigília de Nadal

APERITIUS

Copa de benvinguda

Chupa-chup de foie-gras cobertura de maduixa i crocant d'avellanes

Maki de pebrots rostits, anguila fumada i ous de tobiko

Mini croqueta de pernil

PRIMER

Amanida de diferents textures de tomàquets amb llagostins,
maionesa i vinagreta de mel i mostassa

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

Milfulles de festuc amb crema pastissera de festucs i gelat de nata

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigües minerals, refrescos, vi blanc, tint i cava Mastinell D.O

Penedès, cafè i infusions

85€ IVA INCL.

oliviaplaza | hotel

**** SUPERIOR



MENÚ

Nadal

APERITIUS

Croquetes de bolets amb el seu all i oli

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Mini brioix farcit de tàrtar de fuet

Tàrtar de tonyina marinada en cítrics i maionesa de plàncton marí

PRIMER

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

SEGON

Pularda farcida a la catalana amb salsa de carn,
purétrufat i pinyons

o

Llobarro amb verduretes Baby, cremós de patata i
safrà i ous de truita

POSTRES

Troncs de nadal amb gelat de vainilla

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigües minerals, refrescos, vi blanc, tint i cava Mastinell D.O

Penedès, cafè i infusions

85€ IVA INCL.

oliviaplaza | hotel

**** SUPERIOR

MENÚ

Sant Esteve

APERITIUS

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Torrades amb escalivada i anxoves
Croquetes de bacallà ajoarriero amb all i oli de mel

PRIMER

Els nostres canelons de rostit amb beixamel trufada i terra de ceba

SEGON

Rellom de vedella amb parmentier de moniato,
prunes i salsa de xampinyons

o

Corbina sobrecremós de patata violeta,
tomàquets confitats i salsa suquet

POSTRES

Mousse de llimona amb merenga cruixent i gelat de mel

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigües minerals, refrescos, vi blanc, tint i cava Mastinell D.O
Penedès, cafè i infusions

85€ IVA INCL.

oliviaplaza | hotel

**** SUPERIOR

MENÚ

Cap d'Any

Copa de cava amb infusió de fruits vermells

APERITIUS

Pa de vidre amb pernil i tomàquet

Ostres fresques amb vinagre de Jerez a l'estragó i perles d'oli d'oliva

Croqueta de pernil

Dau de tonyina marinat amb salsa ponzu

Mini cucurutxo de guacamole amb tàrtar de salmó i els seusous

MENÚ

Amanida de mig llamàntol amb carpaccio de tomàquet, ruca,
maionesa de la seva coral i aire de llimona

½ llobarro amb cremós de pastanaga violeta, alga wakame i salsa
d'allcremat

½ rellom de pastisset de patata i trufa, foie, bisque d'avellanes i
salsa en carn

PRE-POSTRES

Panna cotta de Bailey's amb escuma de mango

POSTRES

Semiesfera de vainilla i coco amb interior de maduixa
i ganache de toffe salat

TURRONS I NEULES / RAÏM / PETIT FOURS

BEGUDES INCLOSES

Aigües minerals, refrescos, vi blanc, tint i cava Mastinell D.O

Penedès, cafè i infusions

120€ IVA INCL.

oliviaplaza|hotel
***** SUPERIOR



MENÚ

Vegetarià

APERITIUS

Croquetes d'albergínia rostida amb mel
Tàrtar de tomàquet amb tofu
Mini focaccia amb tomàquet i verdures rostides

PRIMER

Caneló de carbassó farcits de bolets, servits amb una crema de
ceps i alfàbregafregida

SEGON

Arrós amb verduretes

POSTRES

Fruita en diferents textures

TORRONS I NEULES

BEGUDES INCLOSES

Aigua mineral, refrescos, vi blanc i negre de Mastinell, cafè i
infusions

85€ IVA INCL.



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 suc

39€ IVA INCL.

oliviaplaza | hotel

**** SUPERIOR