



El Xalet de Montjuïc

Celebra les festes de Nadal amb nosaltres

2023



Menú de Nadal

PER COMPARTIR

Terrina de fetge d'ànec amb torradetes i vi dolç
Blinis amb crema de mantega i salmó fumat
Bunyols de marisc

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Amanida de favetes mini amb pernil "Juan Manuel", llagostins i vinagreta de mel

o

Sopa de galets amb "pilota"

o

Caneló de peix i marisc amb crema de crustacis

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Suquet de rap a la marinera amb cloïsses

o

Filet de vaca madurada 30 dies a la brasa amb gratin de patata i crema d'estragó

o

Peus de porc farcits de gamba de Palamós

PRE POSTRES I POSTRES

Sorbet de Marc de Cava amb llima i menta

Turróns i neules

CELLER

Vi Blanc: Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)

Vi Negre: Condado de Oriza (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües Minerals

Cafès, descafeïnats i infusions

Petit Fours

Preu per persona: 95 € IVA Inclòs

Els menús s'han de notificar amb antelació / Mínim 4 pax

*El Xalet
de Montjuïc*

Menú de Sant Esteve

PER COMPARTIR

Terrina de fetge d'ànec amb torradetes i vi dolç
Blinis amb crema de mantega i salmó fumat
Bunyols de marisc

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Caneló de Sant Esteve amb beixamel i parmesà
o
Tartar de salmó amb mousse d'alvocat, "pico de gallo" i salsa de soja i mel

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Turbot a la planxa amb ceba tendra, alls, bitxo i tomàquet
o
Melós de vedella a baixa temperatura amb puré de carbassa i salsa demi glacé

PRE POSTRES I POSTRES

Sorbet de Marc de Cava amb llima i menta
Turrons i neules

CELLER

Vi Blanc: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)
Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature
Aigües Minerals

Cafès, descafeïnats i infusions
Petit fours

Preu per persona: 88 € IVA Inclòs

Els menús s'han de notificar amb antelació / Mínim 4 pax

*El Xalet
de Montjuïc*

Menú Infantil

APERITIU

Patates xips

Olives farcides d'anxova

Mini fuets amb "picos"

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Sopa de galets amb pilota

o

Canelons de 3 carns amb salsa beixamel

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Escalopa de filet de vedella amb patates fregides

o

Medalló de rap amb patates fregides

POSTRES

Assortiment de gelats

o

Pastís de torró amb xocolata calenta

CELLER

Aigües Minerals

Refrescs

Preu per persona: 39,00 € IVA Inclòs

(Menors de 12 anys)

*El Xalet
de Montjuïc*

Menú vegetariana i sense gluten

APERITIU

Esfera d'oliva amb vermut i taronja

Xips de tubercles especiats

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Menestra de verdures amb infusió de bolets i tòfona

o

Amanida de fulles amb emulsió d'alvocat, maduixes i favetes confitades

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós de bolets amb porro cruixent

o

Caneló de carbassó i verdures amb daus de tomàquet especiat

POSTRE

Assortiment de sorbets

o

Tres textures de xocolata

CELLER

Vi Blanc: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)

Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües Minerals

Cafès, descafeïnats i infusions

*El Xalet
de Montjuïc*