



El Xalet de Montjuic

Celebra las fiestas de Navidad con nosotros

2023



Menú de Navidad

PARA COMPARTIR

Terrina de hígado de pato con tostaditas y vino dulce
Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado
Buñuelos de marisco

PRIMER PLATO A ESCOGER

Ensalada de habitas mini con jamón "Juan Manuel", langostinos y vinagreta de miel

o

Sopa de galets con pelota

o

Canelón de pescado y marisco con crema de crustáceos

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

"Suquet" de rape a la marinera con almejas

o

Filet de vaca madurada 30 días a la brasa con gratén de patatas y crema de estragón

o

Pies de cerdo rellenos de gamba de Palamós

PRE POSTRE Y POSTRE

Sorbete de Marc de Cava con lima y menta

Turrone y neulas

BODEGA

Vino Blanco: Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)

Vino Tinto: Condado de Oriza (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aguas Minerales

Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones

Petit fours

Precio por persona: 95,00 € IVA Incluido

Los menús se deben notificar con antelación / Mínimo 4 pax

*El Xalet
de Montjuic*

Menú de San Esteban

PARA COMPARTIR

Terrina de hígado de pato con tostaditas y vino dulce
Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado
Buñuelos de marisco

PRIMER PLATO A ESCOGER

Canelón de "Sant Esteve" con bechamel y parmesano
o
Tartar de salmón con mousse de aguacate, pico de gallo y salsa de soja y miel

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Rodaballo a la plancha con cebolla tierna, ajos, guindilla y tomate
o
Meloso de ternera a baja temperatura con puré de calabaza y salsa demi glacé

PRE POSTRE Y POSTRE

Sorbete de Marc de Cava con lima y menta
Turrone y neulas

BODEGA

Vino Blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)
Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature
Aguas Minerales

Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones
Petit fours

Precio por persona: 88 € IVA Incluido

Los menús se deben notificar con antelación / Mínimo 4 pax

*El Xalet
de Montjuic*

Menú Infantil

APERITIVO

Patatas chips

Aceitunas rellenas de anchoa

Mini fuets con picos

PRIMER PLATO A ESCOGER

Sopa de galets con albóndigas

o

Canelones de 3 carnes con salsa bechamel

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas

o

Medallón de rape con patatas fritas

POSTRE

Surtido de helados

o

Tarta de turrón con chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales

Refrescos

Precio por persona: 39,00 € IVA Incluido
(Menores de 12 años)

*El Xalet
de Montjuic*

Menú vegetariano y sin gluten

APERITIVO

Efera de aceituna con vermut y naranja

Chips de tubérculos especiadas

PRIMER PLATO A ESCOGER

Menestra de verduras con infusión de setas y trufa

o

Ensalada de hojas con emulsión de aguacate, fresas y habitas confitadas

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz meloso de setas con puerro crujiente

o

Canelón de calabacín y verduras con dados de tomate especiado

POSTRE

Surtido de sorbetes

o

Tres texturas de chocolate

BODEGA

Vino Blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)

Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aguas Minerales

Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones

El Xalet
de Montjuic