



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

CÓCTELES DE NAVIDAD PARA GRUPOS

Martín Berasategui



Cóctel 1

FRÍOS

Oliva al vermut y naranja

Tartare de salmón fresco y ahumado con pepinillo en vinagre

Montadito de jamón ibérico y tomate

Mollete de aguacate y langostino

Gazpacho de fresa

Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

CALIENTES

Focaccia gastronómica con crema de queso trufada y alcachofas en aceite

Croqueta de verdura escalivada con salsa romesco

Soft Shell crab en tempura con cebolleta encurtida y mayonesa de wasabi

Arroz caldoso de marisco y pescado

Mini burger con queso manchego y cebolla caramelizada

POSTRES

Tartaletas de limón

Pastelitos de chocolate

TURRONES Y NEULAS

65 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada



Cóctel 2

FRÍOS

Gilda de pulpo

Montadito con jamón ibérico y tomate

Ceviche de tomate Monterosa y vieira con yuzu y maíz crujiente

Mollete de aguacate y anguila ahumada

Gazpacho de fresa

Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

CALIENTES

Croquetas de jamón con mayonesa de trufa

Soft Shell crab en tempura con cebolleta encurtida y mayonesa de wasabi

Arroz cremoso de tinta de calamar con alioli

Ravioli relleno espinaca y queso con crema de brócoli

Mini Burger con queso manchego y cebolla caramelizada

POSTRES

Tartaletas de limón

Cheesecake

Pastelitos de chocolate

TURRONES Y NEULAS

80 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada





Cóctel 3

FRÍOS

Gilda de pulpo

Montadito con jamón ibérico y tomate

Ceviche vegetal de tomate Monterosa y vieira con yuzu y maíz crujiente

Mollete tostado con tartar de ventresca y lomo de atún del Mediterráneo con mayonesa de yuzu

Gazpacho de fresa

Carpaccio de lubina ahumada con caviar y crema ácida

Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

CALIENTES

Croquetas de jamón con mayonesa de trufa

Soft Shell crab en tempura con cebolleta encurtida y mayonesa de wasabi

Arroz ligeramente ahumado con carabineros y almejas

Ravioli relleno de espinaca y queso con crema de broccoli y caviar de trufa

Lámina de chuleta de vaca gallega con chimichurri

POSTRES

Tartaletas de limón

Cheesecake

Tiramisú

Magnum de sabores

TURRONES Y NEULAS

95 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada





GLASSS
Natur Perasatzen

Bodega

BODEGA BÁSICA

Vino blanco (a escoger)

Abadal Alba, D.O. Pla de Bages. Picapoll, Sauvignon Blanc, Macabeo y Chardonnay
ó

Menade, D.O. Rueda. Verdejo

Vino tinto (a escoger)

Malpastor Crianza, D.O. Rioja. Tempranillo
ó

Inspirador, D.O. Empordà. Cariñena y Cabernet Sauvignon

Vino rosado

Viña Real Rosado, D.O. Rioja. Viura, Tempranillo y Garnacha

Aguas minerales, cafés e infusiones

25 € (bodega básica)

31 € (bodega básica + cervezas y refrescos)

Precio por persona | IVA incluido

OTRAS OPCIONES

Vinos blancos

Moscatel Seco. Bodegas Hijos de Juan Gil

GR-5 Senders. Vins El Cep. Sant Sadurní d'Anoia

Les Argiles. Orto Vins. El Masroig

(suplemento 2 € por persona, IVA incluido)

Vinos tintos

Pruno. Finca Villacreces. Quintanilla de Onésimo

Los Cantos. Finca Torremilanos. Aranda del Duero

(suplemento 3 € por persona, IVA incluido)

Cavas

Clos Gelida 4 Heretats Brut Nature GR. Vins El Cep. Sant Sadurní d'Anoia

Mim Natura Pint Noir Rosé. Pinot Noir

(suplemento 6 € por persona, IVA incluido)

Refrescos y cervezas

(15 € por persona, IVA incluido)

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com

eventos@monumenthotel.com

