



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

Manten Berasategui



Menú 1

Aperitivos

Aceituna rellena de vermut y pomelo

Tartar de salmón marinado y ahumado con pepinillo y espárragos

Crema de calabaza con berberecho al natural y trufa

RAVIOLIS CREMOSOS DE HONGOS

con lámina de jamón ibérico y emulsión de trufa negra

Elegir previamente una de las dos opciones

CORVINA A LA PLANCHA

reposada en cebolletas tiernas, tallarines de chipirón y salsa de mostaza violeta

ó

MELOSO DE CARRILLERA DE TERNERA BLACK ANGUS

con puré de dátiles y jerez

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO

con interior de pera y canela y helado de vainilla

TURRONES Y NEULAS

65 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas



Menú 2

Aperitivos

Aceituna rellena de vermut y pomelo

Tartar de salmón marinado y ahumado con pepinillo y espárragos

Crema de calabaza con berberecho al natural y trufa

TACO DE PULPO

con mayonesa de anguilla ahumada y tomate cherry marinado

ARROZ CREMOSO DE TXANGURRO Y MEJILLONES

con alioli ligero de limón

Elegir previamente una de las dos opciones

MERLUZA AL HORNO

en costra de pan sopaco, puré de apio nado trufado y salsa de cigalas

ó

PRESA IBÉRICA

con compota de ciruelas, acelga y chalotas en reducidas en vino tinto

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO

con interior de pera y canela y helado de vainilla

TURRONES Y NEULAS

78 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas



GLASSS
Martín Perastegui

Menú 3

Aperitivos

Aceituna rellena de vermut y pomelo

Tartar de salmón marinado y ahumado con pepinillo y espárragos

Crema de calabaza con berberecho al natural y trufa

CHANTILLY DE HIERBAS

con huevos y caviar

ARROZ CREMOSO DE TXANGURRO Y MEJILLONES

con alioli ligero de limón

LUBINA ASADA

con ensalada de apio nabo y trufa y crema de ceps

SOLOMILLO ASADO

con guiso de patata y tocineta y salsa al vino tinto

FLAN DE TURRÓN

con helados de castaña y toffe de amaretto

TURRONES Y NEULAS

98 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
eventos@monumenthotel.com





GLASS
Marta Perastegui

Platos vegetarianos

CREMA DE AGUACATE

con tomate marinados, hojas tiernas y vinagreta de albahaca

HUEVOS A BAJA TEMPERATURA

con crema de apio nabo y trufa

ARROZ CREMOSO

de setas de temporada y parmesano

RAVIOLI RELLENO DE QUESO

con crema de brócoli y avellana

VERDURAS SALTEADAS DE TEMPORADA

con puré de ciruelas



Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
eventos@monumenthotel.com



GLASSS
Natur Perasatogi

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

