



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

MENÚS DE NADAL PER GRUPS

Martín Berasategui



GLASS
Martin Perastogi

Menú 1

APERITIUS

Oliva farcida de vermut i taronja

Tàrtar de salmó marinat fumat i cogombret

Crema de carabassa amb escopinya al natural i tòfona

CANELÓ DE GUISAT DE CUA DE BOU

amb beixamel de fongs

CORVINA A LA PLANXA

reposada en cebes tendres, tallarines de calamarsó i salsa de mostassa violeta

o

MELÓS DE GALTA DE VEDELLA BLACK ANGUS

amb puré de dàtils i xerès

PASTÍS DE MOKA I FRUITS SECS A LA CATALANA

amb gelat de vainilla

TORRONS I NEULES

65 €

IVA inclòs

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



Menú 2

APERITIUS

Oliva farcida de vermut i taronja

Tàrtar de salmó marinat fumat i cogombret

Crema de carbassa amb escopinya al natural i tòfona

GAMBETAS BLANQUES DEL MEDITERRANI
amb maionesa d'anguila fumada i piçullo

ARRÒS CREMÓS
de fongs i làmines de pernil ibèric

PRESA IBÈRICA
amb compota de prunes i chalotes reduïdes en vi negre

o

FILET DE LLUÇ D'HAM
reposat en cebes tendres, tallarines de calamarsó i salsa de mostassa violeta

CISTELLA DE XOCOLATA
farcida amb mascarpone i crema gelada de whisky

TORRONS I NEULES

78 €

IVA inclòs





GLASS
Martin Perastogi

Menú 3

APERITIUS

Oliva farcida de vermut i taronja

Tàrtar de salmó marinat fumat i cogombret

Crema de carbassa amb escopinya al natural i tòfona

CHANTILLY D'HERBES

amb ous i caviar

ARRÒS DE CALAMARSÓ D'HAM

amb carpaccio de pop i allioli lleuger

LLOBARRO ROSTIT

amb amanides crues d'api nap, tòfona i crema de ceps

FILET ROSTIT

amb llit de patata i berza, chalotes reduïdes en vi negre

CISTELLA DE XOCOLATA

farcida amb mascarpone i crema gelada de whisky

TORRONS I NEULES

98 €

IVA inclòs

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





GLASS
Marta Perastegui

Plats vegetarians

INFUSIÓ DE TOMÀQUET
amb espàrrecs, alvocat i brots tendres

OUS A BAIXA TEMPERATURA
amb crema d'api nap i tòfona

ARRÒS CREMÓS
de bolets de temporada i parmesà

RAVIOLI FARCIT DE FORMATGE
amb crema de bròcoli i avellana

VERDURES SALTEJADES DE TEMPORADA
amb puré de prunes i balsàmic



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