



El Xalet de Montjuïc

Celebra les festes de Nadal amb nosaltres

2019-2020



Menú de Nadal

PER A COMPARTIR A TAULA

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

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Amanida d'alvocat i gambes vermelles, "crudités" i germinats

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 closques

o

Pollastre farcit a la catalana amb espinacs, panses i pinyons

o

Llom de cèrvol amb fruits vermells i salsa de xocolata

Mousse de Xixona, salsa de xocolata i crumble d'avellanes

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 herbes i infusions

Turrons i neules

Preu per persona: 79,50 € IVA Inclòs

*El Xalet
de Montjuïc*

Menú de Sant Esteve

PER A COMPARTIR A TAULA

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
Amanida de llagostins, pinya rostida i emulsió de crustacis
o
Crema de porros amb vieira rostida i cítrics

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Suprema de llobarro a la planxa amb verduretes
o
Pollastre de pagès rostit amb patatetes, ceba, tomàquet i vi ranci
o
Filet de vedella a l'aroma de romaní, escalunyes, carbassa i demi glace

Mousse de Xixona, salsa de xocolata i crumble d'avellanes

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 herbes i infusions
Turrons i neules

Preu per persona: 69,00 € IVA Inclòs

*El Xalet
de Montjuïc*

Menú Infantil

APERITIU

Patates xips

Olives farcides d'anxova

Fuetets mini amb picos

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Sopa de galets amb pilota

o

Canelons de 3 carns amb salsa beixamel

o

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel i fruits secs

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pollastre farcit a la catalana amb suc de rostit

o

Escalopa de filet de vedella amb patates fregides

o

Fish and xips de bacallà del Xalet

POSTRE

Assortiment de gelats

o

Pastís de torró amb xocolata calenta

BODEGA

Aigües Minerals

Refrescs

Preu per persona: 39,00 € IVA Inclòs

*El Xalet
de Montjuïc*

Menú vegetariana i sense gluten

APERITIU

Esfera d'oliva amb vermouth i taronja

Xips de tubercles especiades

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Menestra de verdures amb infusió de bolets i tófona

o

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

o

Crema de nyameres amb mermelada de piquillos

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós de bolets amb porro cruixent

o

Cassoleta de carxofes amb patata i bolets

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, herbes i infusions

SEGONS EL DIA, PP. IVA INCLÒS

*El Xalet
de Montjuïc*