



El Xalet de Montjuïc

Celebra las fiestas de Navidad con nosotros

2019-2020



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 aguacate y gambas rojas, "crudités" y germinados
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 cáscaras
o
Pollo relleno a la catalana con espinacas, pasas y piñones
o
Lomo de ciervo con frutos rojos y salsa de chocolate

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

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
Turrone y neulas

Precio por persona: 79,50 € IVA Incluido

*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
0
Ensalada de langostinos, piña asada y emulsión de crustáceos
0
Crema de puerros con vieira asada y cítricos

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de lubina a la plancha con verduritas
0
Pollo de "pagès" asado con patatitas, cebolla, tomate y vino rancio
0
Filete de ternera al aroma de romero, chalotas, calabaza y demi glace

Mousse de Jijona, salsa de chocolate y crumble de avellanas

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

Turrónes y neulas

Precio por persona: 69,00 € IVA Incluido

*El Xalet
de Montjuic*

Menú Infantil

APERITIVO

Patatas chips

Aceitunas rellenas de anchoa

Fuetets mini con picos

PRIMER PLATO A ESCOGER

Sopa de galets con albóndigas

o

Canelones de 3 carnes con salsa bechamel

o

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y frutos secos

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Pollo relleno a la catalana con jugo de asado

o

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas

o

Fish and chips de bacalao del chalet

POSTRE

Surtido de helados

o

Tarta de turrón con chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales

Refrescos

Precio por persona: 39,00 € IVA Incluido

*El Chalet
de Montjuic*

Menú vegetariano y sin gluten

APERITIVO

Esfera de aceituna con vermut y naranja

Chips de tubérculos especiadas

PRIMER PLAT A ESCOGER

Menestra de verduras con infusión de setas y trufa

o

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

o

Crema de ñame con mermelada de piquillos

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz meloso de setas con puerro crujiente

o

Cazuelita de alcachofas con patata y setas

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

SEGÚN EL DÍA, PP. IVA INCLUIDO

*El Xalet
de Montjuic*