MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA



CÓCTELES DE NAVIDAD PARA GRUPOS

Martin Berasategui

GLASSS

Cóctel 1

FRÍOS

Gilda de salmón ahumado, piparra y aceitunas
Mini cono con crema de ensaladilla de bonito y limón
Montadito de jamón ibérico y tomate
Mollete de aguacate y langostino
Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

***

CALIENTES

Crema de calabaza con berberechos y cebollino
Focaccia gastronómica con crema de queso trufada y alcachofas en aceite
Croqueta de setas con mayonesa de kimchi
Soft-shell crab en tempura con cebolleta encurtida y wasabi
Arroz cremoso de txangurro con alioli de limón
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

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

GLASSS
Martin Berasategui

Cóctel 2

FRÍOS

Gilda de salmón ahumado, piparra y aceitunas
Montadito con jamón ibérico y tomate
Ceviche de tomate de temporada y vieira con yuzu y maíz crujiente
Mini cono con salpicón de langostino y anguila ahumada
Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

***

CALIENTES

Crema de calabaza con berberechos y cebollino
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de trufa
Espuma de marmitako con taco de pescado a la plancha
Arroz cremoso de tinta de calamar con alioli de limón
Ravioli relleno de espinacas 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

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

GLASSS
Martin Berasategui

Cóctel 3

FRÍOS

Gilda de pulpo
Montadito con jamón ibérico y tomate
Ceviche de tomate de temporada y vieira con yuzu y maíz crujiente
Macaron de foie gras con compota de orejones y vainilla
Mini cono con tartar de lubina ahumada con caviar y crema ácida
Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

***

CALIENTES

Crema de calabaza con berberechos y cebollino
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de trufa
Espuma de marmitako con taco de pescado a la plancha
Arroz ligeramente ahumado con carabineros y almejas
Ravioli relleno de espinacas y queso con crema de brócoli y caviar de trufa
Lámina de chuleta de vaca gallega con chimichurri

***

POSTRES

Tartaletas de limón
Cheesecake
Tiramisú

***

TURRONES Y NEULAS

95 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas
Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada

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

GLASSS
Martin Berasategui

Bodega

BODEGA

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
Ca N'estruc Negre. D.O. Cataluña. Garnacha tinta, Samsó, Syrah y Petit Verdot

Vino rosado
Chivite Las Fincas Rosado, V.T. Riberas. Garnacha Tinta y Tempranillo

Aguas minerales, cafés e infusiones

25 € (bodega)
31 € (bodega + cervezas y refrescos)
Precio por persona | IVA incluido

***

OTRAS OPCIONES

Vinos blancos
Viña Salcedo Blanco sobre lias. D.O. Rioja. Tempranillo Blanca y Viura
3055 Jean Leon. D.O. Penedès. Chardonnay
(suplemento 2 € por persona, IVA incluido)

Vinos tintos
Viña Salceda Crianza. D.O. Rioja. Garnacha Tinta y Syrah
Tomas Cusiné Llebre. D.O. Costers del Segre. Ull de Llebre
(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