MONUMENT
STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

Martin Berasategui

GLASSS
Martin Berasategui

Menú 1

Aperitivos

Macaron de foie gras con compota de orejones y vainilla

Buñuelo de bacalao con alioli de limón

Crema de colinabo con berberechos al natural y trufa

***

RAVIOLIS CREMOSOS DE LANGOSTINO
con col braseada y emulsión de crustáceos

***

Elegir previamente una de las dos opciones

MERLUZA CON SU BRANDADA
con salsa verde y huevas de trucha

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

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

GLASSS
Martin Berasategui

Menú 2

Aperitivos

Macaron de foie gras con compota de orejones y vainilla

Buñuelo de bacalao con alioli de limón

Crema de colinabo con berberechos al natural y trufa

***

ENSALADA DE CANGREJO
con ajo blanco de almendra y perlas de ponzu

***

ARROZ CREMOSO DE CALABAZA
con confit de pato y salsa de carne especiada

***

Elegir previamente una de las dos opciones

CORVINA SALVAJE A LA PLANCHA
con alcachofas escabechadas y jamón

ó

PIEZA DE CORDERO GLASEADA
con puré de zanahoria y salsa de carne, jengibre y alcaparras

***

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO
con interior de pera y canela y helado de vainilla

***

TURRONES Y NEULAS

78 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

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

GLASSS

Menú 3

Aperitivos

Langostino al vapor con crema de aguacate y pesto en polvo
Buñuelo de bacalao con alioli de limón
Crema de colinabo con berberechos al natural y trufa

***

TARTAR DE ATÚN
con yema de huevo y caviar

***

RAVIOLI DE FONDUE DE QUESO
con alioli ligero de limón

***

FILETE DE LUBINA
con velouté de almejas y puré de brócoli

***

SOLOMILLO ASADO
con milhojas de patata y tocineta, y salsa de vino tinto

***

FLAN DE AVELLANA
con helado de castaña y toffee 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

GLASSS
Martin Berasategui

Platos vegetarianos

CREMA DE AGUACATE
con tomate marinado, hojas tiernas y vinagreta de albahaca

***

HUEVOS A BAJA TEMPERATURA
con crema ligera de patata 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
Martin Berasategui

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

Vino rosado
Chivite Las Fincas Rosado, V.T. 3 Riberas. Garnacha Tinta y Tempranillo

Aguas minerales, cafés e infusiones

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

***

OTRAS OPCIONES

Vinos blancos
Viña Salceda 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