



MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
SPA - RESTAURANT

MENÚ SILVER / MENÚ SILVER

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida tèbia de verdures rostides amb formatge de cabra gratinat i vinagreta de mel i festucs
Ensalada tibia de verduras asadas con queso de cabra gratinado y vinagreta de miel y pistachos

Crema de carbassa rostida amb cansalada cuinada a baixa temperatura i oli de cibulet
Crema de calabaza asada con panceta cocinada a baja temperatura y aceite de cebollino

Ou cruixent amb trinxat de patata i mosaic de polp "a feira"
Huevo crujiente con "trinxat" de patata y mosaico de pulpo a feira

Tartar de salmó i formatge fresc amb crumble d'ametlles, llangostins i guacamole
Tartar de salmón y queso fresco con crumble de almendras, langostinos y guacamole

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

Bacallà confitat amb escalivada fumada i crema suau de "ajoblanco"
Bacalao confitado con escalibada ahumada y crema suave de ajoblanco

Suprema de lluç en salsa verda 2.0
Suprema de merluza en salsa verde 2.0

Garró rostit a la cervesa amb puré de moniato i cebetes confitades
Codillo asado a la cerveza con puré de boniato y cebollitas confitadas

Confit d'ànec amb salsa de cítrics i vainilla, estofat de peres al vi
Confit de pato con salsa de cítricos y vainilla, estofado de peras al vino

POSTRES / POSTRES

Xarrup de mojito amb gelatina de ron cremat
Sorbete de mojito con gelatina de ron "cremat"

Sopa de fruits vermelles al cava amb gelat de iogurt búlgar
Sopa de frutos rojos al cava con helado de yogur búlgaro

Tarta de xocolata dues textures
Tarta de chocolate dos texturas

La nostra versió del tiramisú
Nuestra versión del tiramisú

Inclou vi, aigua i cafè
Incluye vino, agua y café

35€ IVA incl.

