

26/12/16



SANT ESTEVE

Aperitiu Mas Passamaner

ENTRANTS DE CANELONS INDIVIDUALS

Caneló fred de bou de mar i llagostí amb maionesa d'eriçó de mar

Caneló d'ànec confitat amb taronja en textures

SEGON A ESCOLLIR

Dau de bacallà rostit amb pebrots caramelitzats i aire d'*ajoblanco*

Melós d'ibèric amb Pedro Ximénez amb gratinat de patata i ceba tendra agredolça

POSTRES A ESCOLLIR

Sorbet de gerds amb escuma de crema catalana i arena de cacau

Pastís de xocolata dues textures - L'Obrador

Dolços de Nadal

Vins amb D.O., aigues, cava i cafès

SAN ESTEBAN

Aperitivo Mas Passamaner

ENTRANTES DE CANELONES INDIVIDUALES

Canelón frío de buey de mar y langostino con mahonesa de erizo de mar

Canelón de pato confitado con naranja en texturas

SEGUNDO A ESCOGER

Taco de bacalao asado con pimientos caramelizados y aire de ajo blanco

Meloso de ibérico al Pedro Ximénez con gratén de patata y cebolleta agridulce

POSTRE A ESCOGER

Sorbete de frambuesa con espuma de crema catalana y arena de cacao

Tarta de chocolate dos texturas - L'Obrador

Dulces de Navidad

Vinos con D.O., aguas, cava y cafés

65€

IVA no inclòs/IVA no incluido

Reserves/Reservas: +34 977 766 336 / +34 977 766 333
hotel@maspassamaner.com / www.maspasamaner.com



24/12/16

NIT DE NADAL
NOCHEBUENA

25/12/16

NADAL
NAVIDAD

26/12/16

SANT ESTEVE
SAN ESTEBAN



24/12/16

NIT DE NADAL

Aperitiu Mas Passamaner

ENTRANTS INDIVIDUALS

Tarta Tatin de foie mi-cuit i poma amb figues i polpa de mango
Crema de galeres amb viera a la brasa, gamba i emulsió d'eriçó de mar

SEGON A ESCOLLIR

Rap escalfat amb suquet de llagostins i cloïsses
Filet de bou amb reducció d'Porto, carabassa i verdures al vapor

POSTRES A ESCOLLIR

Homenatge a la catània - L'Obrador
Sorbet de mango amb fruits vermells estofats a la vainilla

Dolços de Nadal

Vins amb D.O., aigues, cava i cafès

NOCHEBUENA

Aperitivo Mas Passamaner

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tarta Tatin de foie mi-cuit y manzana con higos y pulpa de mango
Crema de galeras con viera braseada, gamba y emulsión de erizo de mar

SEGUNDO A ESCOGER

Rape pochado con suquet de langostinos y almejas
Solomillo de buey con reducción de Oporto, calabaza y verduritas al vapor

POSTRE A ESCOGER

Homenaje a la catania - L'Obrador
Sorbetes de mango con frutos rojos estofados a la vainilla

Dulces de Navidad

Vinos con D.O., aguas, cava y cafés

65€

IVA no inclòs/IVA no incluido

Reserves/Reservas: hotel@maspassamaner.com / www.maspassamaner.com



25/12/16

NADAL

Aperitiu Mas Passamaner

ENTRANTS INDIVIDUALS

Tartar de salmó marinat amb llagostins i crema d'anet
Sopa de galets amb brunoise de verdures

SEGON A ESCOLLIR

Dau de tonyina vermella amb micropisto a l'estil oriental i maionesa de taronja
Garrí cruixent cuinat a baixa temperatura amb glacejat de fruits vermells i cremós de patata trufada

POSTRES A ESCOLLIR

Sorbet de mojito amb gelatina de ron-cola
Brownie tebi amb gelat d'avellanes

Dolços de Nadal

Vins amb D.O., aigues, cava i cafès

NAVIDAD

Aperitivo Mas Passamaner

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tartar de salmón marinado con langostinos y crema de eneldo
Sopa de galets con brunoise de verduritas

SEGUNDO A ESCOGER

Taco de atún rojo con micropisto al estilo oriental y mahonesa de naranja
Lechón crujiente cocinado a baja temperatura con glaseado de frutos rojos y cremoso de patata trufada

POSTRE A ESCOGER

Sorbete de mojito con gelatina de ron-cola
Brownie templado con helado de avellanas

Dulces de Navidad

Vinos con D.O., aguas, cava y cafés

65€

IVA no inclòs/IVA no incluido

Reserves/Reservas: +34 977 766 336 / +34 977 766 333