



6/1/17

REIS

Aperitiu Mas Passamaner

ENTRANTS INDIVIDUALS

Amanida tèbia de vieira i llagostins amb crema de pistatxos i cansalada viada cruixent
Ou cruixent amb trinxat de patata i botifarra negra - pop fregit

SEGON A ESCOLLIR

Llobarro farcit d'ibèric amb salsa d'ametlles i espaguetis de tinta a l'aglio
Cilindre de vedella cuinat a baixa temperatura amb wok de bolets teriyaki

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís Tatin - L'Obrador
Sorbet de llimona amb essència de menta

Dolços de Nadal
Vins amb D.O., aigues, cava i cafès

REYES

Aperitivo Mas Passamaner

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada tibia de vieira y langostinos con crema de pistachos y panceta crujiente
Huevo crujiente con *trinxat* de patata y butifarra negra - pulpo frito

SEGUNDO A ESCOGER

Lubina rellena de ibérico con salsa de almendras y espaguetis de tinta al aglio
Cilindro de ternera cocinado a baja temperatura con wok de setas al teriyaki

POSTRE A ESCOGER

Tarta Tatin - L'Obrador
Sorbete de limón con esencia de menta

Dulces de Navidad
Vinos con D.O., aguas, cava y cafès

55€

IVA no inclòs/IVA no incluido

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





31/12/16

CAP D'ANY

Benvinguda amb

Cava amb flor d'hibiscus
Ostra amb aire de lima-llimona

Amanida tèbia de llamàntol amb chutney de pinya, caviar platejat
i vinagreta de mango

Crema de galeres amb vieira a la brasa, gamba i emulsió d'eriqó de mar

Lingot d'anyell de llet amb gelea de vi negre, puré de moniato
i poma a la vainilla

Esfera de xocolata farcida de lionesa amb escuma *chantilly*

Els dotze raïms

Dolços de Nadal

Vins amb D.O. escollits pel nostre sommelier, aigües, cava i cafès

FIN DE AÑO

Bienvenida con

Cava con flor de hibiscus
Ostra con aire de lima-limón

Ensalada tibbia de bogavante con chutney de piña, caviar plateado
y vinagreta de mango

Crema de galeras con vieira braseada, gamba y emulsión de erizo de mar

Lingote de cordero lechal con jalea de vino tinto, puré de boniato
y manzana a la vainilla

Esfera de chocolate rellena de lionesa con espuma chantilly

Las doce uvas

Dulces de Navidad

Vinos con D.O. elegidos por nuestro sumiller, aguas, cava y cafés

125€

IVA no inclòs/IVA no incluido

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



1/1/17

ANY NOU

Aperitiu Mas Passamaner

ENTRANTS INDIVIDUALS

Carpaccio de meló amb pernil ibèric i llagostins amanits amb
vinagreta de verdures i avinagrats

Sopa de galets amb brunoise de verdures

SEGON A ESCOLLIR

Llom de lluç a la brasa amb popets estofats - tinta i gula cruixent

Pintada farcida de foie amb cremós de boletus i reducció de Porto

POSTRES A ESCOLLIR

Escuma de Baileys, gelat de cafè i daus de brownie

Sopa de fruits vermells amb vainilla amb gelat de iogurt i maduixes amb llimona

Dolços de Nadal

Vins amb D.O., aigües, cava i cafès

AÑO NUEVO

Aperitivo Mas Passamaner

ENTRANTES INDIVIDUALES

Carpaccio de melón con jamón ibérico y langostinos aliñados con
vinagreta de verduras y encurtidos

Sopa de galets con brunoise de verduritas

SEGUNDO A ESCOGER

Lomo de merluza braseado con pulpitos estofados - tinta y gula crujiente

Pintada rellena de foie con cremoso de boletus y reducción de Oporto

POSTRE A ESCOGER

Espuma de Baileys, helado de café y dados de brownie

Sopa de frutos rojos a la vainilla con helado de yogur y fresas al limón

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