



MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
SPA - RESTAURANT

CARTA DE VERANO

2017



MENÚ VEGA-SICILIA CON “UN PAR DE HUEVOS”

TARTAR DE SALMÓN

Nuestro clásico tartar de salmón marinado servido con blinis y una mahonesa de eneldo fresco

HUEVO CRUJIENTE

Huevo de corral crujiente con trinchat de patata, col, butifarra negra y pulpo frito con crumble de pimentón

HUEVO TRUFADO-CARABINERO

Huevo trufado cocinado a baja temperatura con salteado de setas y carabinero asado

NUTELLA

Nutella en coulant hecho aquí con helado de vainilla y frutos secos

BODEGA

Con ALIÓN 2013; **90€ p.p**

Con VEGA-SICILIA ÚNICO 1989; **180€ p.p.**

Mínimo para dos comensales. Mesa completa

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΚΑΝΤ



MENÚ DEGUSTACIÓN GIGANTEA

Entrante

2º Entrante

3º Entrante

Pescado

Carne

Pre-postre

Postre

60€ p.p.

Mesa completa

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΟΥΚΑΝΤ



MENÚ TEMPORADA

Dos entrantes individuales, plato principal y postre a escoger.

TARTAR DE SALMÓN

Nuestro clásico tartar de salmón marinado servido con blinis y una mahonesa de eneldo fresco

HUEVO CRUJIENTE

Huevo de corral crujiente con trinchat de patata, col, butifarra negra y pulpo frito con crumble de pimentón

ATÚN ROJO

Atún rojo en tempura de alga nori con micro-pisto y mahonesa de chile chipotle

O

SECRETO DUROC

Secreto de Duroc cocinado a baja temperatura y ahumado con chimichurri- migas de ibérico y espárragos

MOJITO

Sorbete cremoso de mojito con gelatina de cuba-libre

O

TORRIJA DE FARTÓN

Torrija de fartón con helado de horchata

45€ p.p.

Mesa completa

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



ENTRANTES

CARPACCIO DE ATÚN

Carpaccio de atún curado y ahumado con cremoso de aguacate y tartar de tomate kumato aliñado con aceite de olivada **16,00€**

TARTAR DE SALMÓN

Nuestro clásico tartar de salmón marinado servido con blinis y una mahonesa de eneldo fresco **19,00€**

HUEVO CRUJIENTE

Huevo de corral crujiente con trinchat de patata, col, butifarra negra y pulpo frito con crumble de pimentón **16,00€**

WOK DE NOODLES

Wok de noodles salteados al estilo asiático con katshiobushi “bailando” **14,00€**

AJOBLANCO- AJONEGRO

Ajoblanco fresco con chips de ajonegro, uva blanca y sardinas anchoadas **12,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΚΑΝΤ



EN EL CENTRO

JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico de bellota servido con pan de coca tostado y tomate **25,00€**

CROQUETAS

Croquetas de txangurro y cabracho, elaboradas aquí y rebozadas con Panko **15,00€**

ANCHOAS

Anchoa del cantábrico, tamaño “00” (8 unid.) servido con pan de coca tostado y tomate **17,00€**

QUESO OVEJA

Queso castellano viejo de oveja servido con membrillo del bueno **14,00 €**

FOIE MI-CUIT

Tarrina de foie mi-cuit artesano servido con diferentes mermeladas y tostas de pan **24,00 €**

ERIZO DE MAR

Erizo de mar relleno de sus huevas con langostinos y gratinado **u. 4,00€**

BURRATINA

Burratina italiana con pesto de tomates secos y tierra de aceitunas negras, servida con focaccia **14,00 €**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΡΑ - ΚΣΤΑΥΚΑΝΤ



PESCADOS

ATÚN ROJO

Atún rojo en tempura de alga nori con micro-pisto y mahonesa de chile chipotle **20,00€**

CEVICHE DE CALAMAR

Tallarines de calamar de playa en ceviche de mango **18,00€**

ARROZ DE CARABINEROS

Arroz bomba del Delta del Ebro, hecho al momento con carabineros y fondo de crustáceos **29,00€**

PESCADO DEL DIA

Pescado fresco a la plancha con verduritas salteadas **p/ s.m**

PULPO BRASEADO

Pulpo braseado con berenjena asada y emulsión de romesco **18,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



CARNES

SECRETO DUROC

Secreto de Duroc a baja temperatura y ahumado con chimichurri - migas de ibérico y espárragos **17,00€**

ENTRECOTTE DE TERNERA ECO

Entrecotte de ternera de los pirineos ECO servido como un chuletón **22,00€**

CANELON DE PATO

Canelon XXL de pato confitado con naranja en texturas **18,00€**

RISSOTTO DE RABO DE BUEY

Rabo de buey cocinado poco a poco con vino tinto, desmigado y hecho en rissotto **18,00€**

STEAK TARTAR

Steak tartar de vaca gallega al estilo Mas Passamaner **26,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΚΑΝΤ



POSTRES

MOJITO

Sorbete cremoso de mojito con gelatina de cuba-libre **7,00€**

FRAMBUESA Y VAINILLA

Cremoso helado de frambuesa con espuma de vainilla y crumble de cacao **7,00€**

NUTELLA

Nutella en coulant hecho aquí, servido con helado de vainilla (tardaremos 10 min.) **8,00€**

GRIEGO & CHEESE CAKE

Postre de yogur griego y queso crema con frutos rojos y galleta **7,00€**

HELADOS

Selección de helados de elaboración propia **7,00€**

TORRIJA FARTÓN

Torrija de fartón con helado de horchata **7,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΚΑΝΤ



PARA LOS PEQUEÑOS

CHICKEN MENÚ

Nugguets de pollo con patatas fritas + helado **9,00€**

MENÚ PIZZA

Pizza margarita con jamón + helado **10,00€**

MENÚ COMBINADO

Combinado de ravigolis de carne con tomate + solomillo de pollo crujiente + patatas fritas + helado **11,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ