



Menú Empresa
Mas Passamaner
MAGESTIC

CÓCTEL BIENVENIDA

Chips vegetales

Selección de aceitunas aliñadas

Tejas de parmesano con orégano

Salmón roll ahumado con queso fresco, avellanas y caviar

Trufas de foie y almendra con gelé de frambuesa

Makishushi ibérico con foie y atún rojo con mango

Queso fondue y nueces en su cazoleta comestible

Cheeseburger Mac Passamaner

Croquetas de ibérico

Piruleta de gamba marinada con romesco

Cigarrillo vegetal con fideos de arroz

PRIMEROS

**Ensalada tibia de vieiras y jamón de pato con piña agridulce
y vinagreta de mango**

Crema de galeras, vieira braseada y gamba roja con jugo de cabracho

**Canelon frío de txangurro con emulsión de erizo de mar
y reducción de bogavante**

Milhojas de foie mi-cuit con queso de cabra, membrillo e higos confitados

SEGUNDOS

Rodaballo meloso con chipirones estofados en su tinta y gula crujiente

Rape pochado con suquet arromescado y pan gratinado con alioli

**Tarrina de cochinillo cocinado a baja temperatura, parmentier de patata
trufada y salsa de frambuesa**

Solomillo de buey con escalope de foie braseado y jalea de Oporto

POSTRES

Sopa de chocolate blanco y vainilla con sorbete de mango y frambuesa

Brownie templado con plátano en texturas

Leche, cacao, avellanas y azúcar

Cheesecake

Café, agua, vino incluido



MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΤΑ - ΡΕΣΤΑΥΡΑΝΤ