



MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΚΑΝΤ



Mas Passamaner

Propuestas menús celebraciones

Para cualquier consulta no dudes en llamarnos al 977 766 333

Menú Mas Passamaner 3.0

Aperitivo en mesa

“Macaron” de foie

Salmón roll ahumado con crema de queso, avellana y lima

Croquetas de jamón ibérico artesanas

Cigarrito vegetal con fideos de arroz

Entrantes

Tártar de salmón marinado y crema de queso con mango,
langostinos y crujiente de pan carasatu

Canelón frío de buey de mar y gamba con cremoso de cabracho y brotes verdes

o

Pescados

Taco de bacalao confitado con tomate-pimiento especiado y espuma de alioli

Pulpo braseado con berenjena a la llama, emulsión de romesco y tierra de aceitunas

Platos principales

Carnes

Cilindro de ternera a baja temperatura con parmentier de trufa y
salteado de setas al teriyaki

Canelón de pato asado con naranja en texturas

Meloso de ibérico al Pedro Ximénez con gratén de patata y verduritas

Pastel de celebración con helado de cookies

Agua, Refrescos, Vino Blanco, Vino Tinto y Cava incluido

Café y *Petit Fours* incluido



Menú Mas Passamaner 3.1

Aperitivo celebraciones en el jardín

Sorbete

Limón con esencia de menta

Sorbete de manzana verde

Sorbete de mandarina

Sorbete de mojito con gelé de ron-cola

Platos principales

Carnes

Cilindro de ternera a baja temperatura con Parmentier de trufa y salteado de setas al teriyaki

Meloso de ibérico al Pedro Ximénez con gratén de patata y verduritas

Lingote de cordero nacional confitado y lacado con salsa de romero, puré de boniato y manzana

Pintada rellena de setas y foie con cremoso de boletus y reducción de vino tinto

Pastel de celebración con helado de cookies

Agua, Refrescos, Vino Blanco, Vino Tinto y Cava incluido

Café y *Petit Fours* incluido



Aperitivo celebraciones en el jardín

Snacks de bienvenida & Cava con Flor de “hibiscus”

Teja de parmesano y orégano

Bastones de pan artesano y semillas

Chips vegetales

Frutos secos de la Selva del Camp y cacahuetes de wasabi

Encurtidos aliñados: aceitunas Kalamata, “Gildas” y pimientos baby con queso feta

Aperitivo

“Macaron” de foie

Salmón roll ahumado con crema de queso, avellana y lima

Gazpacho de fresa en botellitas

Tomate confitado al pesto con crujiente de padano

Queso fondue con nueces en su cazuelita

Piruleta de langostinos marinados al ajillo con emulsión de romesco

Croquetas de jamón ibérico artesanas

Cigarrito vegetal con fideos de arroz

Pincho de papas con espuma de salsa brava y sal volcánica

Huevos en su cascara con crema de boletus y sal ibérica

Barra libre de bebidas durante el aperitivo

Rincón del risotto

Risotto cremoso de boletus y foie servido en rueda de parmesano



Menú Mas Passamaner -Gigantea-

Aperitivo celebraciones en el jardín

Entrantes

Tártar de salmón marinado y crema de queso con mango,
langostinos y crujiente de pan carasatu

Canelón frío de buey de mar y gamba con cremoso de cabracho y brotes verdes

Pescados

Taco de bacalao confitado con tomate-pimiento especiado y espuma de alioli

Pulpo braseado con berenjena a la llama, emulsión de romesco y tierra de aceitunas

Platos principales

Carnes

Cilindro de ternera a baja temperatura con parmentier de trufa y
salteado de setas al teriyaki

Canelón de pato asado con naranja en texturas

Meloso de ibérico al Pedro Ximénez con gratén de patata y verduritas

Pastel de celebración con helado de cookies

Agua, Refrescos, Vino Blanco, Vino Tinto y Cava incluido

Café y *Petit Fours* incluido



Menú Mas Passamaner -Era-

Aperitivo celebraciones en el jardín

Entrantes

Ensalada de langostinos aliñados con carpaccio y perlas de melón,
jamón de pato ahumado y caviar avruga

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

o

Pescados

Merluza de pincho asada con pulpitos estofados en su tinta y gula crujiente

Lubina rellena de crema de ibérico, salsa de almendras y tallarines de tinta al aglio

Platos principales

Carnes

Lingote de cordero nacional confitado y lacado con salsa de romero,
puré de boniato y manzana

Pintada rellena de setas y foie con cremoso de boletus y reducción de vino tinto

Pastel de celebración con helado de cookies

Agua, Refrescos, Vino Blanco, Vino Tinto y Cava incluido

Café y *Petit Fours* incluido



Menú Mas Passamaner -Invernadero-

Aperitivo celebraciones en el jardín

Entrantes

Milhojas de foie mi-cuit con queso de cabra, membrillo e higos confitados
Ensalada tibia de bogavante con chutney de piña y vinagreta dulce de mostaza

o

Pescados

Rape confitado con suquet de almejas y langostinos
Rodaballo asado, emulsión de cítricos y verduritas al vapor

Platos Principales

Carnes

Solomillo de vaca gallega con salsa de boletus y foie, crujiente de jamón ibérico
y mini verduras de temporada
Taco de cochinitillo crujiente con manzanas mini asadas y glaseado de frutos rojos

Pastel de celebración con helado de cookies

Agua, Refrescos, Vino Blanco, Vino Tinto y Cava incluido
Café y *Petit Fours* incluido



Menús Infantiles

Aperitivo infantil

Patatas chips

Aceitunas

Fuet de Vic

Nuggets de pollo con salsa BBQ

Croquetas de jamón ibérico artesanas

Cucuruchos de patatas Dip

Menú A

Aperitivo infantil

Combinado de:

Macarrones a la boloñesa y solomillo de pollo empanado con patatas fritas

Postre

Helado infantil

Menú B

Aperitivo infantil

Primer plato a escoger:

Macarrones a la boloñesa

Canelones de carne gratinados

Segundo plato a escoger:

Solomillo de pollo empanado con patatas fritas

Merluza rebozada con patatas fritas

Postre

Helado infantil





Menú C

Aperitivo infantil

Primer plato

Pasta fresca- tallarines a la carbonara

Segundo plato

Solomillo de ternera fileteado a la plancha

Postre

Helado infantil

Barra Libre de Bebidas durante el aperitivo (zumos, refrescos, etc)



Pasteles

Chocolate en dos texturas

biscuit brownie con mousse de chocolate 70%

Massini

biscuit con nata, trufa y crema cremada

Camp de Tarragona

mousse de avellana de Reus, praliné de avellana y biscuit de algarroba

Gold

cremoso de chocolate blanco y vainilla con interior de caramelo y trocitos de avellana

Homenaje a la Catania

cremoso de chocolate blanco y vainilla, interior de almendra y base de crumble de cacao

Pregunten por otros tipos de pasteles...

Sorbetes

Limón con esencia de menta

Sorbete de manzana verde

Sorbete de mandarina

Sorbete de mojito con gelé de ron-cola

Postres

Sopa fresca de frutos rojos a la vainilla
con helado de yogurt búlgaro y fresas al limón

Carajillo de Baileys (espuma de Baileys, helado de café y dados de brownie)

Crema fría de chocolate blanco, sorbete de mango y jarabe de vino tinto

Torrija de brioche con crema de leche merengada y helado de canela

Helado de frambuesa con espuma de crema catalana y crumble de cacao

