



MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT

# CARTA DE INVIERNO

## 2018



## **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 panceta ibérica a baja temperatura con crumble de pimentón

### **HUEVO TRUFADO-CARABINERO**

Huevo trufado cocinado a baja temperatura con salteado de alcachofas 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**  
SPA - RESTAURANT



## MENÚ DEGUSTACIÓN GIGANTEA

Entrante

2º Entrante

3º Entrante

Pescado

Carne

Pre-postre

Postre

**60€ p.p.**

*Solo bajo reserva, mesa completa*

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



## **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 panceta ibérica a baja temperatura con crumble de pimentón

\*\*\*\*\*

### **ATÚN ROJO**

Atún rojo en tempura de alga nori con pisto al estilo oriental y mahonesa agridulce

O

### **COSTILLA DE BLACK ANGUS**

Costilla de ternera Black Angus cocinada a baja temperatura y lacada con su jugo y teriyaki

\*\*\*\*\*

### **MOJITO**

Sorbete cremoso de mojito con gelatina de cuba-libre

O

### **CARAJILLO DE BAILEYS**

Espuma de Baileys, helado de café y dados de brownie

**45€ p.p.**

***Mesa completa***

***10% IVA incluido***

**MAS PASSAMANER**  
**HOTEL MONUMENT**  
SPA - RESTAURANT



## ENTRANTES

### GARBANZOS & PULPITOS

Garbanzos estofados con pulpitos encebollados al Pedro Ximenez y buñuelitos de pan **11,00€**

### 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 panceta ibérica a baja temperatura con crumble de pimentón **16,00€**

### ALCAHOFAS DE TEMPORADA

Alcachofas de temporada salteadas con langostinos y virutas de jamón ibérico **16,00€**

### COCA CHATÓ

Coca de escarola con romesco, tempura de bacalao y esencia de anchoas con polvo de aceitunas negras **12,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



## EN EL CENTRO

### JAMÓN IBÉRICO

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

### ORTIGUILLAS DE MAR

Ortiguillas de mar fritas a la andaluza **18,00€**

### ANCHOAS 000

Anchoa del cantábrico, tamaño “000” (8 unid.) servido con pan de coca tostado y tomate **19,00€**

### 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€**

### CALÇOTS EN TEMPURA

Calçots de temporada cocinados a la llama, pelados y hechos en tempura, servidos con una emulsión de romesco **17,00 €**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT



## **PESCADOS**

### **ATÚN ROJO**

Atún rojo en tempura de alga nori con pisto al estilo oriental y una mahonesa agridulce **20,00€**

### **LUBINA AL HORNO**

Lubina al horno con una vinagreta balsámica de tomates secos y chips de remolacha **18,00€**

### **ARROZ DE ZAMBURIÑAS**

Arroz bomba del Delta del Ebro, hecho en paella al momento con zamburiñas, sepia y fondo de crustáceos **20,00€**

### **PESCADO DEL DIA**

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

### **PULPO BRASEADO**

Pulpo braseado con berenjena asada y emulsión de romesco **19,00€**

*10% IVA incluido*

**MAS PASSAMANER**  
**HOTEL MONUMENT**  
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



## CARNES

### **COSTILLA DE BLACK ANGUS**

Costilla de ternera Black Angus cocinada a baja temperatura y lacada con su jugo y teriyaki **25,00€**

### **ENTRECOTTE DE TERNERA ECO**

Entrecotte de ternera de los pirineos ECO servido como un chuletón **24,00€**

### **CANELON DE PATO**

Canelon XXL de pato confitado con naranja en texturas **19,00€**

### **RISSOTTO DE RABO DE BUEY**

Rabo de buey cocinado poco a poco con vino tinto, desmigado y hecho en rissotto **19,00€**

### **CABRITO FRITO**

Chuletillas de cabrito maceradas, rebozadas con panko y servidas con chutney de mango y brotes verdes **18,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT





## POSTRES

### MOJITO

Sorbete cremoso de mojito con gelatina de cuba-libre **6,50€**

### FRAMBUESA Y VAINILLA

Cremoso helado de frambuesa con espuma de vainilla y crumble de cacao **6,50€**

### NUTELLA

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

### MILHOJAS DE VAINILLA

Hojaldre caramelizado y crema de vainilla servido con una sopa de galleta **7,50€**

### HELADOS

Selección de helados de elaboración propia **6,50€**

### CARAJILLO DE BAILEYS

Espuma de Baileys, helado de café y dados de brownie **6,50€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT



## PARA LOS PEQUEÑOS

### CHICKEN MENÚ

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

### MENÚ PIZZA

Pizza margarita con jamón & patatas fritas & helado infantil **9,00€**

### 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  
SPA - RESTAURANT