



MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT

# CARTA DE PRIMAVERA

## 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**  
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



## 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  
ΣΠΑ - 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

### **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 pisto al estilo oriental y mahonesa agridulce

O

### **CORDERO A BAJA TEMPERATURA**

Lingote de cordero nacional a baja temperatura con salsa de miel&romero, cuscús de espinacas a la catalana y mini manzanitas asadas

\*\*\*\*\*

### **MOJITO**

Sorbete cremoso de mojito con gelatina de cuba-libre

O

### **TIRAMISÚ DE FRESAS**

Falso tiramisú de fresas con mascarpone y yogur griego

**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 del bueno aliñado con aceite de olivada **14,00€**

### 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€**

### HABITAS & CECINA

Habitas baby salteadas a la menta con cebolla caramelizada y cecina de León **16,00€**

### VERDURITAS DEL HUERTO

Verduras de temporada cocidas al dente y salteadas con AOVE (D.O.Siurana) puestas sobre tierra de aceitunas y sal ibérica **14,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΠΑ - 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 **16,00€**

### 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. 3,00€**

### ZAMBURIÑAS

Zamburiñas gallegas hechas a la plancha (6 unidades) **17,00 €**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΡΑ - ΚΣΤΑΥΡΑΝΤ



## PESCADOS

### ATÚN ROJO

Atún rojo en tempura de alga nori con pisto al estilo oriental y una mahonesa agridulce **19,00€**

### VIEIRAS CON IBÉRICO

Vieiras braseadas con espaguetis de verduras al ajillo y virutas de ibérico **24,00€**

### ARROZ DE RAYA Y AJOS TIERNOS

Arroz bomba del Delta del Ebro, hecho en paella al momento con raya, ajos tiernos y fondo de crustáceos **17,00€**

### PESCADO DEL DIA

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

### CABALLA EN ESCABECHE

Caballa en escabeche templado de cerezas con ensalada de alga wakame y aire de lima **16,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



## CARNES

### PLUMA IBÉRICA BRASEADA

Pluma ibérica braseada con mantequilla de pimienta&limón y ñoquis de patata salteados **19,00€**

### 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 **18,00€**

### RISSOTTO DE RABO DE BUEY

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

### CORDERO A BAJA TEMPERATURA

Lingote de cordero nacional a baja temperatura con salsa de miel&romero, cuscús de espinacas a la catalana y mini manzanitas asadas **19,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ





## POSTRES

### MOJITO

Sorbete cremoso de mojito con gelatina de cuba-libre **6,00€**

### FRAMBUESA Y VAINILLA

Creroso helado de frambuesa con espuma de vainilla y crumble de cacao **6,00€**

### NUTELLA

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

### SOPA FRÍA DE MELOCOTÓN

Sopa fría de melocotón con helado de chocolate blanco y jalea de vino tinto **6,50€**

### HELADOS

Selección de helados de elaboración propia **6,00€**

### TIRAMISÚ DE FRESAS

Falso tiramisú de fresas con mascarpone y yogur griego **6,50€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



## 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 **10,00€**

### MENÚ COMBINADO

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

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ