



MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
SPA - RESTAURANT

CARTA DE VERANO

2018



MENÚ VEGA-SICILIA CON “UN PAR DE HUEVOS”

TARTAR DE SALMÓN

Nuestro clásico tartar de salmón marinado, servido con blinis y 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-GAMBA

Huevo trufado cocinado a baja temperatura con salteado de setas y gamba asada

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
ΣΡΑ - ΚΣΤΑΥΡΑΝΤ



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 de TEMPORADA

Dos entrantes individuales, plato principal y postre a escoger.

TARTAR DE SALMÓN

Nuestro clásico tartar de salmón marinado, servido con blinis y 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 pisto al estilo oriental y mahonesa agridulce

O

COSTILLA DE VACA

Costilla de vaca a baja temperatura, glaseada con BBQ y cremoso de zanahoria & miel

MOJITO

Sorbete cremoso de mojito con gelatina de cuba-libre

O

TORRIJA FARTÓN

Torrija de fartón bañado en horchata con su helado

45€ p.p.

Mesa completa

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΡΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



ENTRANTES

CARPACCIO DE ATÚN

Carpaccio de atún curado y ahumado con cremoso de aguacate y tartar de tomate del bueno aliñado con AOVE (D.O.Siurana) de aceituna negra **14,00€**

TARTAR DE SALMÓN

Tartar de salmón marinado, servido con blinis y 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€**

PASTA DE PATO & NARANJA

Pasta al horno de pato a la naranja con su bechamel y nube de parmesano **15,00€**

BURRATA FRESCA

Ensalada fresca de burrata italiana con tomates confitados y pesto rojo de almendras **12,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



EN EL CENTRO

JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico de bellota cortado a mano, servido con pan de coca y tomate **25,00€**

DORADA EN TEMPURA

Dorada en tempura con su espina crujiente y alioli de lima-limón **18,00€**

ANCHOAS 00

Anchoa del cantábrico, tamaño “000” (8 unid.) 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€**

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 mahonesa agridulce **19,00€**

TALLARINES DE CALAMAR

Tallarines de calamar salteados, en su tinta con tomate dulce-picante y cebolleta confitada **18,00€**

ARROZ DE NAVAJAS Y CHIPIRONES

Arroz bomba del Delta del Ebro, hecho en paella al momento con navajas, chipirones, ajos tiernos y fondo de crustáceos **18,00€**

PESCADO DEL DIA

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

PULPO BRASEADO

Pulpo braseado con berenjena asada a la llama y emulsión de romesco **17,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΡΑ - ΚΣΤΑΥΡΑΝΤ



CARNES

COSTILLA DE VACA

Costilla de vaca a baja temperatura, glaseada con BBQ y cremoso de zanahoria & miel **19,00€**

ENTRECOTTE DE TERNERA ECO

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

BURGUER IBERICA

Burguers ibéricas con migas de maíz ahumadas y Kétchup casero **17,00€**

RISSOTTO DE RABO DE BUEY

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

CORDERO EN CALDERETA

Cordero nacional cocinado poco a poco a modo de caldereta con manzana infundada a la vainilla **18,00€**

10% IVA incluido

MAS PASSAMANER
HOTEL MONUMENT
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



POSTRES

MOJITO

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

FRAMBUESA Y VAINILLA

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

NUTELLA

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

TORRIJA FARTÓN

Torrija de fartón bañado en horchata con su helado **6,00€**

HELADOS

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

GRIEGO & MANGO

Postre de yogur griego con mango en texturas y crumble de galleta **6,00€**

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