



MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT

# CARTA DE OTOÑO

## 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 - ΚΣΤΑΥΡΑΝΤ



## 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

### WOK DE SETAS

Setas de temporada salteadas al wok con gambas al ajillo, molleja de pato y yema de huevo trufada

\*\*\*\*\*

### BACALAO FRITO

Taco de bacalao frito con tomate & pimiento caramelizado y espuma de alioli de manzana

O

### MAGRET DE PATO

Magret de pato lacado con salsa hoisin, chutney de pepino y yogur – toques de cacahuete

\*\*\*\*\*

### CÍTRICOS Y HORTALIZAS

Sorbete de cítricos y hortalizas

O

### BROWNIE & PLATANO

Brownie templado de frutos secos con plátano en texturas

**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 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€**

### WOK DE SETAS

Setas de temporada salteadas al wok con gambas al ajillo, molleja de pato y yema de huevo trufada **16,00€**

### ENSALADA DE CODORNIZ

Ensalada de codorniz escabechada con mango, granada y emulsión de romesco **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€**

### CROQUETAS

Croquetas de boletus & foie con mermelada de higos, elaboradas aquí y rebozadas con panko **14,00€**

### 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 €**

### TORREZNOS DE SORIA

Torreznos de Soria crujientes a dados **7,00€**

### ERIZO DE MAR

Erizo de mar relleno de sus huevas con centollo y gratinado **u. 3,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΡΑ - ΚΣ>TAURANT



## PESCADOS

### ATÚN ROJO

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

### SALMÓN PAPILOTE

Salmón al teriyaki en papillote de naranja con espagueti de calabacín y calabaza **18,00€**

### ARROZ NEGRO DE PULPO

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

### PESCADO DEL DIA

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

### BACALAO FRITO

Taco de bacalao frito con tomate & pimiento caramelizado y espuma de alioli de manzana **17,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΠΑ - ΚΕΣΤΑΥΡΑΝΤ



## CARNES

### ALBONDIGAS DE VENADO

Albóndigas de venado elaboradas aquí, guisadas con boletus y servidas con boniato frito **15,00€**

### ENTRECOTTE DE TERNERA ECO

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

### MAGRET DE PATO

Magret de pato lacado con salsa hoisin, chutney de pepino y yogur – toques de cacahuete **18,00€**

### RISSOTTO DE RABO DE BUEY

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

### COSTILLA IBERICA

Costilla de cerdo ibérico a baja temperatura con chimichurri de tomate y maíz salteado con mantequilla **18,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
ΣΡΑ - ΚΣΤΑΥΡΑΝΤ





## POSTRES

### CÍTRICOS Y HORTALIZAS

Sorbete de cítricos y hortalizas **6,00€**

### FRAMBUESA & 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€**

### FLAN DE CALABAZA

Flan de calabaza y coco con espuma de chocolate blanco **6,00€**

### HELADOS

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

### BROWNIE & PLATANO

Brownie templado de frutos secos con plátano en texturas **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