



MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT

# CARTA DE INVIERNO

## 2019



## **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 - LANGOSTINOS - ALCACHOFAS**

Huevo trufado cocinado a baja temperatura con salteado de alcachofas y langostinos

### **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  
SPA - RESTAURANT



## 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

### ALCACHOFAS-PAPADA-LANGOSTINOS

Alcachofas de temporada salteadas con langostinos y velo de papada ibérica

\*\*\*\*\*

### BACALAO FRITO

Taco de bacalao frito en harina de garbanzos con tomate cocinado poco a poco y espuma tibia de alioli de manzana

O

### CARRILLERA DE VACUNO A B.T.

Carrillera de vacuno a baja temperatura con salsa de mostaza antigua y manzanitas a la vainilla

\*\*\*\*\*

### CÍTRICOS Y HORTALIZAS

Sorbete de cítricos y hortalizas

O

### TORRIJA BRIOCHE

Torrija templada en pan de brioche con helado de crema quemada y espuma de leche merengada

**45€ p.p.**

*Mesa completa  
10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT



## ENTRANTES

### ESCAROLA & ROMESCO

Ensalada tibia de escarola con bacalao en tempura, romesco emulsionado y tierra de aceitunas **12,00€**

### 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€**

### ALCACHOFAS - PAPADA - LANGOSTINOS

Alcachofas de temporada salteadas con langostinos y velo de papada ibérica **16,00€**

### RAVIOLIS DE BURRATA

Raviolis de burrata con crema de espinacas a la catalana, gotas de remolacha y sal de jamón **12,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT



## EN EL CENTRO

### JAMÓN IBÉRICO

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

### CROQUETAS

Croquetitas de centollo con emulsion de salsa tartara **12,00€**

### 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 €**

### CALÇOTS EN TEMPURA

Calçots de temporada cocinados a la llama, pelados y hechos en tempura, servidos con una mahonesa de romesco **14,00€**

### ERIZO DE MAR

Erizo de mar relleno de sus huevas con txangurro y gratinado **3,00€ /u**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT



## **PESCADOS**

### **TATAKI DE ATÚN**

Atún rojo en tataki-teriyaki con pisto al estilo oriental y mahonesa agridulce **19,00€**

### **MERLUZA ASADA**

Merluza de pincho asada con chipirones salteados en su tinta y gula crujiente **18,00€**

### **ARROZ DE SEPIA ENCEBOLLADA**

Arroz bomba del Delta del Ebro, hecho en paella al momento con guiso de sepia encebollada, alcachofas y fondo de crustáceos **17,00€**

### **PESCADO DEL DIA**

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

### **BACALAO FRITO**

Taco de bacalao frito en harina de garbanzos con tomate cocinado poco a poco y espuma tibia de alioli de manzana **17,00€**

*10% IVA incluido*

**MAS PASSAMANER**  
**HOTEL MONUMENT**  
ΣΡΑ - ΚΣΤΑΥΡΑΝΤ



## CARNES

### CARRILLERA DE VACUNO A B.T.

Carrillera de vacuno a baja temperatura con salsa de mostaza antigua y manzanitas a la vainilla **17,00€**

### ENTRECOTTE CUBE ROLL

Entrecotte de Black Angus corte “ Cube Roll” **26,00€**

### MAGRET DE PATO

Magret de pato lacado con salsa hoisin, chutney de pepino y yogur – toques de cacahuete **16,00€**

### RISSOTTO DE RABO DE BUEY

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

### LOMITO DE CORDERO

Lomito de cordero nacional y sus mollejas a la sartén con habitas cocinadas a la menta **19,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT





## 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 LIMÓN & COCO

Flan de limón y coco con cremoso de chocolate blanco **6,00€**

### YOGUR & PERAS AL VINO

Postre de yogur griego con peras estofadas con vino y vainilla, crumble de galleta **6,00€**

### TORRIJA BRIOCHE

Torrija templada en pan de brioche con helado de crema quemada y espuma de leche merengada **7,00€**

*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 **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  
SPA - RESTAURANT