



MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT

# CARTA DE PRIMAVERA

## 2019



## 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.

### PRIMAVERA A NUESTRO ROLLO

Canelón de tomate con queso untuoso, atún curado, manzana, toques de lima, almendras y teriyaki

### ALCACHOFAS

Alcachofas fritas y ahumadas con yema de huevo trufada, langostinos y velo de panceta ibérica

\*\*\*\*\*

### BACALAO

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

O

### SECRETO IBÉRICO

Secreto ibérico a baja temperatura con chimichurri de tomate-limón y migas de maíz asadas

\*\*\*\*\*

### CÍTRICOS Y HORTALIZAS

Sorbete de cítricos y hortalizas

O

### TORRIJA BRIOCHE

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

**45€ p.p.**

*Mesa completa*

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT



## ENTRANTES

### PRIMAVERA A NUESTRO ROLLO

Canelón de tomate con queso untuoso, atún curado, manzana, toques de lima, almendras y teriyaki **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 **15,00€**

### ALCACHOFAS

Alcachofas fritas y ahumadas con yema de huevo trufada, langostinos y velo de panceta ibérica **15,00€**

### VERDURITAS DEL HUERTO

Verduritas de temporada cocinadas al dente y salteadas con AOVE (D.O.Siurana), puestas sobre tierra de aceitunas y emulsión de romesco **14,00€**

*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 de la costa de Vinarós, tamaño “00” (8 unid.) con pan de coca tostado y tomate **17,00€**

### 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 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 verduritas y shitakes al estilo oriental- mahonesa agridulce **19,00€**

### CABRACHO

Lomo de cabracho asado –patatas -judías verdes- ajo negro- su propio jugo **22,00€**

### ARROZ DE PULPO Y BUTIFARRA

Arroz bomba del Delta del Ebro, hecho en paella al momento con pulpo, butifarra negra, alcachofas, ajos tiernos y fondo 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 en harina de garbanzos con tomate cocinado poco a poco y espuma tibia de alioli de manzana **18,00€**

*10% IVA incluido*

MAS PASSAMANER  
HOTEL MONUMENT  
SPA - RESTAURANT



## CARNES

### SECRETO IBÉRICO

Secreto ibérico a baja temperatura con chimichurri de tomate-limón y migas de maíz asadas **18,00€**

### 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€**

### CONEJO

Lomo de conejo relleno de verduritas con escabeche de miel y espaguetis de zanahoria salteados **17,00€**

*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€**

### YOGUR & LEMON PIE

Postre de yogur griego con crema de limón, merengue flameado y crumble de galleta **6,00€**

### TORRIJA BRIOCHE

Torrija templada en pan de brioche con helado de crema 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