

Menús de
Nadal 2020

DIA DE NADAL 25 de Desembre

Aperitius i Copa de benvinguda
Bombó de foie amb festucs
Tàrtar de gamba vermella amb el seu coral
Encenalls de Pernil ibèric de gla amb coca de vidre

Menú principal
La Clàssica escudella amb la seva "carn d'olla"

Pollastre de pagès farcit de prunes i pinyons, amb all negre i poma

Les Postres
Núvol de cava
Tronc de Nadal
Torrans i Neules

65€ IVA inclòs

SANT ESTEVE 26 de Desembre

Aperitius i Copa de benvinguda
Bombó de foie amb festucs
Tàrtar de gamba vermella amb el seu coral
Encenalls de Pernil ibèric de gla amb coca de vidre

Menú principal
Canelons de Sant Esteve amb beixamel de trompeta de la mort

Llenguado a "la meunière" amb llit de patata confitada

Les Postres
Núvol de cava
Pastís de xocolata amb gelat de farigola
Torrans i Neules

65€ IVA inclòs

CAP D'ANY 31 de Desembre

Aperitius
Tartaleta de foie amb sal de vainilla i cafè
"Volavent" de llagostins
Ostra Gillaardeau amb fals caviar de llimona
Steak tàrtar amb emulsió de rovell d'ou

Menú principal
Amanida de llamàntol amb vinagreta de fruita de la passió

Suprema de turbot amb caviar iraní

Lingot de cabrit amb pa de pessic d'all negre, albergínia
rostita i pols de la seva pell

Les Postres
Xarrup de mojito amb granissat de maduixots

Pa de pessic de sucre moscovado, cremós de toffe amb
gelat de festuc

Torrans i Neules
"Cotillón" i raim de la sort

139€ IVA inclòs

ANY NOU 1 de Gener

Aperitius
Bombó de foie amb festucs
Encenalls de Pernil ibèric de gla amb coca de vidre
Aperitiu del Xef

Menú principal
Crema de carxofa amb xipironets saltats acompanyats de
verdures cruixents, esferificacions de romesco i encenalls de
pernil ibèric de gla

Tronc de lluç de palangre al pil pil amb cloïsses i llagostins

Les Postres
"Migas" de xocolata amb escuma de vainilla

Torrans i Neules

60€ IVA inclòs

DIA DE REIS 6 de Gener

Aperitius
Bombó de foie amb festucs
Encenalls de pernil ibèric de gla amb coca de vidre
Aperitiu del Xef

Menú principal
Arròs de marisc amb carpaccio de gambes

Terrina de garrí amb textures de poma

Les Postres
Fruita amb textures
Tortell de Reis

60€ IVA inclòs

Ctra. Vilafranca a Sant Martí
Sarroça, km. 0,5 08720
Vilafranca del Penedès

grupos@hotelmastinell.com
www.hotelmastinell.com

Reserves 93 115 61 32



BEGUDES INCLOSES EN TOTS ELS MENÚS
Aigües minerals, refrescs, sucus o cerveses.
Vi negre Arte, vi blanc Eliane i Cava Brut
Real Mastinell D.O.Penedés. Cafè