

Menús de  
Navidad 2020

**DIA DE NAVIDAD** 25 de Diciembre

**Aperitivo y copa de bienvenida**

Bombón de foie con pistachos  
Tartar de gamba roja con su coral  
Virutas de jamón ibérico de bellota con coca de cristal

**Menú principal**

La clásica escudella con su "carn d'olla"

---  
Pollo de payés relleno de ciruelas y piñones, con ajo negro y manzana

**Postre**

Nube de cava  
Tronco de Navidad  
Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

**SAN ESTEBAN** 26 de Diciembre

**Aperitivo y copa de bienvenida**

Bombón de foie con pistachos  
Tartar de gamba roja con su coral  
Virutas de jamón ibérico de bellota con coca de cristal

**Menú principal**

Canelón de San Esteban con bechamel de trompetas de la muerte

---  
Lenguado a la "meunière" con cama de patata confitada

**Postre**

Nube de cava  
Pastel de chocolate con helado de tomillo  
Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

**FIN DE AÑO** 31 de Diciembre

**Aperitivo**

Tartaleta de foie con sal de vainilla y café  
"Volavent" de langostinos  
Ostra Gillardeau con falso caviar de limón  
Steak tartar con emulsión de yema de huevo

**Menú principal**

Ensalada de bogavante con vinagreta de fruta de la pasión

---  
Suprema de rodaballo con caviar iraní

---  
Lingote de cabrito con bizcocho de ajo negro, berenjena asada y polvo de su piel

**Postre**

Sorbete de mojito con granizado de fresa  
---  
Bizcocho de azúcar moscovado, cremoso de toffe con helado de pistacho

Turrone y barquillos  
Cotillón y uvas de la suerte

139€ IVA Incluido

**AÑO NUEVO** 1 de Enero

**Aperitivo**

Bombón de foie con pistachos  
Virutas de jamón ibérico de bellota con coca de cristal  
Aperitivo del chef

**Menú principal**

Crema de alcachofa con chipirone salteados acompañados de verduras crujientes y virutas de jamón ibérico de bellota

---  
Tronco de merluza de palangre al pil pil con almejas y langostinos

**Postre**

Migas de chocolate con espuma de vainilla

Turrón y barquillos

60€ IVA Incluido

**DIA DE REYES** 6 de Enero

**Aperitivo**

Bombón de foie con pistachos  
Virutas de jamón ibérico de bellota con coca de cristal  
Aperitivo del chef

**Menú principal**

Arroz de marisco con carpaccio de gambas

---  
Terrina de cochinillo con texturas de manzana

**Postre**

Fruta con texturas  
Roscón de reyes

60€ IVA incluido

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

grupos@hotelmastinell.com  
www.hotelmastinell.com

Reservas 93 115 61 32



**BEBIDAS INCLUIDAS EN TODOS LOS MENÚS**

Aguas minerales, refrescos o zumos.  
Vino Cava Mastinell D.O. Penedés. Café