



Menú Sant Valentí

14 de febrer sopar
14 de febrero cena | February 14th dinner

Xarrup de brou d'escudella

Chupito de caldo de escudella | *Escudella consomé*

Boleta fregida d'arròs amb bolets i formatge fumat

Bolita frita de arroz con setas y queso ahumado
Fried rice ball with mushrooms and smoked cheese

Ravioli farcit de bolets i ibèric amb cuixa d'ànec confitada i emulsió de tòfona

Raviolo relleno de setas e ibérico con muslo de pato confit y emulsión de trufa
Mushroom and Iberian-filled raviolo with confit duck leg and truffle emulsion

Suquet de peix i llagostí amb safrà i cremós de patata

Suquet de pescado y langostino con azafrán y cremoso de patata | *Traditional fish and prawn stew with saffron and creamy potato*

Melós de wagyu amb salsa teriyaki, puré d'api-rave i pèsols frescos

Meloso de wagyu con salsa teriyaki, pure de apio nabo y guisantes frescos
Wagyu beef stew with teriyaki sauce, celeriac purée, and fresh peas

Mousse en forma de cor de Sant Valentí amb copa de cava MIM Rosé

Mousse de corazón de san Valentin con copa de cava MIM Rosé
Valentine's heart-shaped mousse served with a glass of MIM Rosé cava

Petit Four

79€

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

MONUMENT HOTEL

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona · T (+34) 935 482 033
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

