



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA



CÓCTELES DE NAVIDAD PARA GRUPOS

Martín Perasategui

GLASS

Martin Perastogi

Cóctel 1

FRÍOS

Oliva al vermut y naranja
Mini cono con crema de ensaladilla de bonito y limón
Montadito de jamón ibérico y tomate
Mollete de aguacate y langostino
Gazpacho de fresa
Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

CALIENTES

Focaccia gastronómica con crema de queso trufada y alcachofas en aceite
Croqueta de setas con mayonesa de kinchi
Soft Shell crab en tempura con cebolleta encurtida y wasabi
Arroz caldoso de marisco y pescado
Mini burger con queso manchego y cebolla caramelizada

POSTRES

Tartaletas de limón
Pastelitos de chocolate

TURRONES Y NEULAS

65 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada

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

Cóctel 2

FRÍOS

Gilda de pulpo

Montadito con jamón ibérico y tomate

Ceviche de tomate de temporada y vieira con yuzu y maíz crujiente

Mini cono con salpicón de langostino y anguila ahumada

Gazpacho de fresa

Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de trufa

Soft Shell crab en tempura con cebolleta encurtida y wasabi

Arroz cremoso de tinta de calamar con alioli de limón

Ravioli relleno espinaca y queso con crema de brócoli

Mini Burger con queso manchego y cebolla caramelizada

POSTRES

Tartaletas de limón

Cheesecake

Pastelitos de chocolate

TURRONES Y NEULAS

80 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada

GLASS

Martin Perastogi

Cóctel 3

FRÍOS

Gilda de pulpo

Montadito con jamón ibérico y tomate

Ceviche de tomate de temporada y vieira con yuzu y maíz crujiente

Mollete tostado con aguacate y lámina de atún del Mediterráneo

Mini cono con tartar de lubina ahumada con caviar y crema ácida

Gazpacho de fresa

Ostra con salsa de coco y lima (suplemento 7€)

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de trufa

Soft Shell crab en tempura con cebolleta encurtida y wasabi

Arroz ligeramente ahumado con carabineros y almejas

Ravioli relleno de espinaca y queso con crema de broccoli y caviar de trufa

Lámina de chuleta de vaca gallega con chimichurri

POSTRES

Tartaletas de limón

Cheesecake

Tiramisú

Magnum de sabores

TURRONES Y NEULAS

95 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com

eventos@monumenthotel.com



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

Martín Perasategui

GLASS

Martin Perastogi

Menú 1

Aperitivos

Langostino al vapor con crema de aguacate y pesto en polvo

Croqueta de tinta de calamar con alioli de limón

Crema de calabaza con berberecho al natural y trufa

RAVIOLIS CREMOSOS DE HONGOS

con lámina de jamón ibérico y emulsión de trufa negra

Elegir previamente una de las dos opciones

CORVINA A LA PLANCHA

reposada en cebolletas tiernas, tallarines de chipirón y salsa de cigala

ó

MELOSO DE CARRILLERA DE TERNERA BLACK ANGUS

con puré de dátiles y jerez

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO

con interior de pera y canela y helado de vainilla

TURRONES Y NEULAS

65 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com

eventos@monumenthotel.com

GLASSS

Martin Perastogi

Menú 2

Aperitivos

Langostino al vapor con crema de aguacate y pesto en polvo

Croqueta de tinta de calamar con alioli de limón

Crema de calabaza con berberecho al natural y trufa

TACO DE PULPO

con mayonesa de anguilla ahumada y tomate cherry marinado

ARROZ CREMOSO DE TOPINAMBUR

con láminas de vieira y reducción de cigala

Elegir previamente una de las dos opciones

MERLUZA AL HORNO

en costra de pan sopaco, guiso de brócoli trufado y setas salteadas

ó

PRESA DE CERDO DE AVIÑÓN

con compota de ciruelas, acelga y chalotas reducidas en vino tinto

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO

con interior de pera y canela y helado de vainilla

TURRONES Y NEULAS

78 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com

eventos@monumenthotel.com

GLASSS

Martin Perastogi

Menú 3

Aperitivos

Langostino al vapor con crema de aguacate y pesto en polvo

Croqueta de tinta de calamar con alioli de limón

Crema de calabaza con berberecho al natural y trufa

CHANTILLY DE HIERBAS

con huevos y caviar

ARROZ CREMOSO DE TXANGURRO Y MEJILLONES

con alioli ligero de limón

RODABALLO A LA PLANCHA

con emulsión de trufa negra y puerros confitados

SOLOMILLO ASADO

con millojas de patata y tocina y salsa al vino tinto

FLAN DE TURRÓN

con helados de castaña y toffe de amaretto

TURRONES Y NEULAS

98 €

IVA incluido | Bebidas no incluidas

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com

eventos@monumenthotel.com

GLASS

Martin Perastogi

Platos vegetarianos

CREMA DE AGUACATE

con tomate marinado, hojas tiernas y vinagreta de albahaca

HUEVOS A BAJA TEMPERATURA

con crema ligera de patata y trufa

ARROZ CREMOSO

de setas de temporada y parmesano

RAVIOLI RELLENO DE QUESO

con crema de brócoli y avellana

VERDURAS SALTEADAS DE TEMPORADA

con puré de ciruelas

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

Bodega

BODEGA

Vino blanco (a escoger)

Abadal Alba, D.O. Pla de Bages. Picapoll, Sauvignon Blanc, Macabeo y Chardonnay
6

Menade, D.O. Rueda. Verdejo

Vino tinto (a escoger)

Malpastor Crianza, D.O. Rioja. Tempranillo
6

Cap de Canons, D.O. Empordà. Garnacha tinta y Syrah

Vino rosado

Viña Real Rosado, D.O. Rioja. Viura, Tempranillo y Garnacha

Aguas minerales, cafés e infusiones

25 € (bodega)

31 € (bodega + cervezas y refrescos)

Precio por persona | IVA incluido

OTRAS OPCIONES

Vinos blancos

Viña Salcedo Blanco sobre lias, D.O. Rioja. Tempranillo Blanca y Viura

3055 Jean Leon, D.O. Penedès. Chardonnay

(suplemento 2 € por persona, IVA incluido)

Vinos tintos

La Fou, D.O. Terra Alta. Syrah, Garnacha Negra y Morenillo

Cepa 21, Finca Torremilanos. Aranda del Duero

(suplemento 3 € por persona, IVA incluido)

Calvas

Clos Gelida 4 Heretats Brut Nature GR, Vins El Cep. Sant Sadurní d'Anoia

Mim Natura Pint Noir Rosé, Pinot Noir

(suplemento 6 € por persona, IVA incluido)

Refrescos y cervezas

(15 € por persona, IVA incluido)

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com

eventos@monumenthotel.com