

Menús de
Navidad 2021

NOCHE BUENA 24 de Diciembre

Aperitivos del Chef 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

Ensalada de vieiras y langostinos con crema de manzana
ácida y brotes amargos

Pescado de Lonja, cremoso de calabaza y verduras de
temporada salteadas

o
Solomillo de ternera con duxelle de champiñón y salsa de
pimienta verde

Postre

Nube de cava
Tronco de Navidad
Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

DIA DE NAVIDAD 25 de Diciembre

Aperitivos del Chef 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

Aperitivos del Chef 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

Canelones de "Sant Esteve" con bechamel de trompeta
negra

Pescado de Lonja, cremoso de calabaza y verduras de
temporada salteadas

o
Espaldita de cordero lechal deshuesada cocinada a baja
temperatura, puré de berenjena y polvo de su piel

Postre

Nube de cava
Tronco de Navidad
Turrone y barquillos

65€ IVA Incluido

FIN DE AÑO 31 de Diciembre

Aperitivos del Chef y Copa de bienvenida

Tartaleta de foie con sal de vainilla y café
Virutas de jamón ibérico de bellota con coca de cristal
Ostra Guillardau 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

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

Postre

Chupito de mojito con granizado de fresones
Bizcocho de azúcar moscovado, cremoso de toffe con
helado de pistacho
Turrone y Barquillos

"Cotillón", DJ y uvas de la suerte

148 € IVA Incluido

AÑO NUEVO 1 de Enero

Aperitivos del Chef 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

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

Pescado de Lonja, cremoso de calabaza y verduras de
temporada salteadas

o
Pato del Penedès a la Catalana

Postre

Migas de chocolate con espuma de vainilla
Petit Fours de Navidad

65€ IVA Incluido

DIA DE REYES 6 de Enero

Aperitivos del Chef 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

Arroz de marisco con carpaccio de gambas

Terrina de cochinillo con texturas de manzana

o
Pescado de Lonja, cremoso de calabaza y verduras de
temporada salteadas

Postre

Frutas con texturas
Roscón de reyes

62€ IVA incluido

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

grupos@hotelmastinell.com
www.hotelmastinell.com



BEBIDAS INCLUIDAS EN TODOS LOS MENÚS
Aguas minerales, refrescos o zumos.
Vino Cava Mastinell D.O. Penedès. Café