



**mastinell  
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

**MENÚ  
NAVIDAD  
EN RIMA  
2021-2022**

# MENÚ 24.12.2021

---

**mastinell  
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

## Menú Nochebuena

### *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

\*\*\*

### *Postres*

Nube de cava

Tronco de Navidad, Turrónes y Barquillos

65 € IVA incl.

(Incluye agua, refrescos, zumos, cervezas,  
cava y vino Mastinell y cafés)

olivia|hotels Collection

www.oliviahotels.es

# MENÚ 25.12.2021

---

**mastinell  
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

## Menú Navidad

### *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

\*\*\*

### *Postres*

Nube de cava

Tronco de Navidad, Turrónes y Barquillos

65 € IVA incl.

(Incluye agua, refrescos, zumos, cervezas,  
cava y vino Mastinell y cafés)

olivia|hotels Collection

[www.oliviahotels.es](http://www.oliviahotels.es)

# MENÚ 26.12.2021

---

**mastinell  
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

## Menú San Esteban

### *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

\*\*\*

### *Postres*

Nube de cava

Tronco de Navidad, Turrónes y Barquillos

65 € IVA incl.

(Incluye agua, refrescos, zumos, cervezas,  
cava y vino Mastinell y cafés)

olivia|hotels Collection

www.oliviahotels.es

# MENÚ 31.12.2021

---

**mastinell  
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

## Menú Fin de Año

### *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 Guillaudeau 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

### *Postres*

Chupito de mojito con granizado de fresas

Bizcocho de azúcar moscovado, cremoso de toffe con helado  
de pistacho

Turrónes y Barquillos

“Cotillón” y Uvas de la Suerte

148 € IVA incl.

(Incluye agua, refrescos, zumos, cervezas,  
cava y vino Mastinell y cafés)

olivia|hotels Collection

[www.oliviahotels.es](http://www.oliviahotels.es)

# MENÚ 01.01.2022

---

**mastinell  
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

## Menú Año Nuevo

### *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 chipirones 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

### *Postres*

Migas de chocolate con espuma de vainilla

Petit Fours de Navidad

65 € IVA incl.

(Incluye agua, refrescos, zumos, cervezas, cava y vino Mastinell y cafés)

olivia|hotels Collection

www.oliviahotels.es

# MENÚ 06.01.2022

---

**mastinell  
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

## Menú Reyes

### *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

### *Postres*

Fruta en texturas

Roscón de Reyes

62 € IVA incl.

(Incluye agua, refrescos, zumos, cervezas,

cava y vino Mastinell y cafés)

olivia|hotels Collection

[www.oliviahotels.es](http://www.oliviahotels.es)



[grupos@hotelmastinell.com](mailto:grupos@hotelmastinell.com)

**931 156 132**

**#mastinell · @oliviahotels**

olivia|hotels Collection  
[www.oliviahotels.es](http://www.oliviahotels.es)