



mastinell cavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

MENÚS D'EMPRESA 2022

MENÚ 1

**mastinell
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Aperitius del Xef i Copa de benvinguda

Bombó de foie amb festucs

Tàrtar de gamba vermella amb el seu corall

Encenalls de pernil ibèric de gla amb coca de vidre

Menú Principal

Amanida de vieires i llagostins amb crema de poma àcida i

brots amargs

Peix de llotja amb textures de verdures de temporada

o

Filet de vedella amb duxelle de xampinyons, escalopa de

foie i salsa d'escalunya

Postres

“Torrija” de brioix caramel.litzada amb crema anglesa

(Inclou aigua, refrescos, sucs, cerveses,
cava i vi Mastinell i cafès)

olivia|hotels Collection

www.oliviahotels.es

MENÚ 2

**mastinell
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Aperitius del Xef i Copa de benvinguda

Bombó de foie amb festucs

Tàrtar de gamba vermella amb el seu corall

Encenalls de pernil ibèric de gla amb coca de vidre

Menú Principal

**Ravioli cremós de bolets, reducció de foie i làmina de
pernil ibèric**

Peix de llotja amb textures de verdures de temporada

O

**Espatleta de xai de llet desossada cuinada a baixa
temperatura, puré d'albergínia i pols de la pell**

Postres

Fruita en textures

**(Inclou aigua, refrescos, suc, cerveses,
cava i vi Mastinell i cafès)**

MENÚ 3

**mastinell
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Aperitius del Xef i Copa de benvinguda

Bombó de foie amb festucs

Tàrtar de gamba vermella amb el seu corall

Encenalls de pernil ibèric de gla amb coca de vidre

Menú Principal

**Crema de carxofa amb calamarsets saltejats acompanyats
de verdures cruixents i encenalls de pernil ibèric de gla**

Peix de llotja amb textures de verdures de temporada

o

Ànec del Penedès a la Catalana

Postres

Migues de xocolata amb escuma de vainilla

(Inclou aigua, refrescos, suc, cerveses,
cava i vi Mastinell i cafès)



grupos@hotelmastinell.com

931 156 132

#mastinell · @oliviahotels

olivia|hotels Collection
www.oliviahotels.es