

DIA DE NAVIDAD

25 de diciembre

APERITIVOS

Donut esponjoso de cava Heretat Mastinell, baldana, salsa tártara y yema curada con trufa negra
Esfera de oro coliflor, chocolate blanco y caviar de salmón
Perla de plata aguacate, cilantro, mayonesa cítrica y langostino
Pan de cristal con jamón ibérico y atún marinado
Balfegó

ENTRANTES

Clásica escudella con su "carn d'olla"

PRINCIPAL

Fricandó de rape con setas de temporada
o
Pollo relleno de ciruelas, orejones, pistachos, piñones con patatas a la vainilla y jugo de rustido

PRE-POSTRE

Cóctel Honey Deuce

POSTRE

Tronco de navidad

80 Eur

Cava & hotel Mastinell
Crta Vilafranca a Ctra. Sant Martí
Sarroca Km 0,5, Vilafranca del
Penedès
931156132
grupos@hotelmastinell.com

BEBIDAS INCLUIDAS EN TODOS LOS MENÚS
Copa de Bienvenida
Aguas, refrescos o zumos. Vino tinto, blanco y
Cava Mastinell D.O. Penedés. Café.

Menús de Navidad 2023

mastinell
cava & hotel

BOUTIQUE ★★★★★

NOCHE DE NAVIDAD

24 de diciembre

APERITIVOS

Donut esponjoso de cava Heretat Mastinell, baldana, salsa tártara y yema curada con trufa negra
Esfera de oro coliflor, chocolate blanco y caviar de salmón
Perla de plata aguacate, cilantro, mayonesa cítrica y langostino
Pan de cristal con jamón ibérico y atún marinado
Balfegó

ENTRANTES

Corte de foie micuit con canela, olorosos y frutos rojos

PRINCIPAL

Lubina a la Menière, bulbo de hinojo, avellanas y cítricos
o
Meloso de ternera, setas de temporada, celeri y chips de boniato

PRE-POSTRE

Cóctel Honey Deuce

POSTRE

Tronco de navidad

80 Eur

SAN ESTEBAN 26 de diciembre

APERITIVOS

Donut esponjoso de cava Heretat Mastinell, baldana, salsa tártara y yema curada con trufa negra
Esfera de oro coliflor, chocolate blanco y caviar de salmón
Perla de plata aguacate, cilantro, mayonesa cítrica y langostino
Pan de cristal con jamón ibérico y atún marinado Balfegó

ENTRANTES

Canelones de San Esteban

PRINCIPAL

Lubina con setas, espinacas, velouté de jamón y crujiente de espirulina
o
Paletilla de cordero deshuesada al aroma de ratafia, labneh, chirivía y salsifí

PRE-POSTRE

Cóctel Honey Deuce

POSTRE

Tronco de navidad

80 Eur

FIN DE AÑO 31 de diciembre

APERITIVOS

Tartar de gamba con Bloody Mary de cilantro
Ostra Guillardou con caviar de salmón
Perla de plata aguacate, cilantro, mayonesa cítrica y langostino
Pan de cristal con jamón ibérico y atún marinado

ENTRANTES

Bogavante con emulsión de su propia esencia y aire de espuma de finas hiervas

PRINCIPAL

Rodaballo infusionado con lima Kéfir, fruta de temporada y consomé de cebolla ahumada
Solomillo de vaca con ceps, trufa de invierno

PRE-POSTRE

Cóctel Honey Deuce

POSTRE

Nuestro jardín navideño, esfera de chocolate negro, corazón de frambuesa, glaseado de choco blanco y jengibre, musgo verde de tomillo, grosellas y crema de jazmín
Cotillón y uvas de la suerte

150 Eur

AÑO NUEVO 1 de enero

APERITIVOS

Donut esponjoso de cava Heretat Mastinell, baldana, salsa tártara y yema curada con trufa negra
Esfera de oro coliflor, chocolate blanco y caviar de salmón
Perla de plata aguacate, cilantro, mayonesa cítrica y langostino
Pan de cristal con jamón ibérico y atún marinado Balfegó

ENTRANTES

Crema de nécoras con bombón de coco y curry, gambones y avellanas

PRINCIPAL

Corvina, tomate con case, cítricos, garum vegetal y picada catalana
o
Pato del Penedés a la naranja, col asada, uvas y chalotas

PRE-POSTRE

Fruta de la pasión, manzana verde, uvas y cilantro

POSTRE

Milhojas de chantilli de vainilla, cardamomo, chocolate blanco, gel de albahaca y toffe

80 Eur

REYES 6 de enero

APERITIVOS

Donut esponjoso de cava Heretat Mastinell, baldana, salsa tártara y yema curada con trufa negra
Esfera de oro coliflor, chocolate blanco y caviar de salmón
Perla de plata aguacate, cilantro, mayonesa cítrica y langostino
Pan de cristal con jamón ibérico y atún marinado Balfegó

ENTRANTES

Ensalada de alcachofas, torreznos de pollo, langostinos y chips de menta

PRINCIPAL

Merluza con pilpil de espirulina, mejillones, berberechos y crujiente de tinta de calamar
o
Carrillera de ternera glaseada con jugo de jengibre y cremoso de zanahoria

PRE-POSTRE

Espuma de maracuyá con prelas de melón osmotizado con granadina y gajos de lima
Roscón de reyes

75 Eur