

FES QUE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE
HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE

MENÚS 2017



*Feliz
Navidad*

ASCENT
• R E S T A U R A N T •

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Sé solidario, elige Catalonia

* 10 Menús
— 1-Navidad *

¿Quieres protagonizar una acción solidaria?
Solo tienes que elegir Catalonia y disfrutar de nuestros
menús navideños con tus compañeros de trabajo,
familiares o amigos.

Por cada 10 menús contratados en nuestros hoteles,
donarás un menú solidario al comedor social de
la Fundació Arrels.

www.10menus1navidad.com

Con la colaboración de:



25/12

Dia de Nadal

Día de Navidad

APERITIUS

Tartaleta de mousse d'alvocat,
gambes i perles de llima
Coca de vidre amb pernil ibèric
Croquetes de botifarra i parmesà

PRIMER

La tradicional escudella amb galets
i carn d'olla

SEGON

Gall d'indi de Nadal farcit de pinyons
i panses amb poma rostida al forn

POSTRES

Pastís de mousse de mango
amb closca de xocolata blanca
acompanyada de crema de vainilla

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi Blanc Pansa Blanca. *DO Alella*
Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Cafès i infusions

APERITIVOS

Tartaleta de mousse de aguacate,
gambitas y perlas de lima
Coca de cristal con jamón ibérico
Croquetas de butifarra y parmesano

PRIMERO

La tradicional *escudella con galets*
seguido de "carn d'olla"

SEGUNDO

Pavo de Navidad relleno de piñones
y pasas con manzana asada al horno

POSTRE

Pastel de mousse de mango con
caparazón de chocolate blanco
acompañado de crema de vainilla

LAS DELICIAS

Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Cafés e infusiones

55€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

26/12

Sant Esteve San Esteban

APERITIUS

Tartaleta de mousse d'alvocat,
gambes i perles de llima
Coca de vidre amb pernil ibèric
Croquetes de botifarra i parmesà

PRIMERS A ESCOLLIR

Els tradicionals canelons amb beixamel
d'Idiazábal i bolets saltats

o
Amanida de bacallà fumat, gambetes,
mongetes fines i vinagreta de caviar de
llisa

SEGONS A ESCOLLIR

Llobarro a la planxa amb timbal de
faves confitades i rossinyol a l'emulsió
de llamàntol

o
Espotlla de xai cuinat a baixa
temperatura desossada amb mussolina
de patata violeta i xalotes confitades
al vi del Penedès

POSTRES

Pastís de mousse de mango amb closca
de xocolata blanca acompanyada de
crema de vainilla

LES DELÍCIES

Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals
Vi Blanc Pansa Blanca. *DO Alella*
Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Cafès i infusions

APERITIVOS

Tartaleta de mousse de aguacate,
gambitas y perlas de lima
Coca de cristal con jamón ibérico
Croquetas de butifarra y parmesano

PRIMEROS A ELEGIR

Los tradicionales canelones con
bechamel de Idiazábal y setas salteadas
o
Ensalada de bacalao ahumado,
gambitas, judías finas y vinagreta
de caviar mújol

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la plancha con timbal de
habitas confitadas y rebozuelo a la
emulsión de bogavante

o
Espalda de cordero a baja temperatura
deshuesada con muselina de patata
violeta y chalotas confitadas al vino del
Penedès

POSTRE

Pastel de mousse de mango con
caparazón de chocolate blanco
acompañado de crema de vainilla

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Cafés e infusiones

55€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

31/12

Cap d'Any Nochevieja

APERITIUS

Xarrup de crema de castanya amb punxa de papada cruixent

Tartaleta de mousse d'alvocat, gambes i perles de llima

Salpicó de pop i caviar de llisa

PRIMERS A ESCOLLIR

Formatge "burrata", encenalls de pernil ibèric amb "ballotine" d'albergínia rostida, carbassó i tomàquet a la reducció balsàmica de cirera

o

Caneló de llamàntol i bolets amb saltat de fonoll, tirabecs i bisquet d'escamarlans

SEGONS A ESCOLLIR

Rap empanat en festuc amb compota de pera "williams", emulsió de mandarina i ficoide glacial

o

Filet de vedella a la brasa i foie a la planxa amb rostit de patata i moniato, wok de bolets shitake, xalotes i puntes d'espàrrecs

POSTRES

Pastís de mousse de mango amb closca de xocolata blanca acompanyada de crema de vainilla

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals

Vi Blanc Pansa Blanca. *DO Alella*

Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Cafès i infusions

APERITIVOS

Chupito de crema de castanya con pincho de papada crujiente

Tartaleta de mousse de aguacate, gambitas y perlas de lima

Salpicón de pulpo y caviar mújol

PRIMEROS A ELEGIR

Queso "burrata", virutas de jamón ibérico con "ballotine" de berenjena asada, calabacín al dente y tomate a la reducción balsámica de cereza

o

Canelón de bogavante y setas con salteado de hinojo, tirabeques y bisque de cigalas

SEGUNDOS A ELEGIR

Rape empanado en pistacho con compota de pera "williams", emulsión de mandarina y ficoide glacial

o

Solomillo de ternera a la brasa y foie a la plancha con rustido de patata y boniato, wok de setas shitake, chalote y puntas de espárragos

POSTRE

Pastel de mousse de mango con caparazón de chocolate blanco acompañado de crema de vainilla

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*

Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Cafés e infusiones

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

1/1

Any Nou

Año Nuevo

APERITIUS

Tartaleta de mousse d'alvocat,
gambes i perles de llima
Croquetes de botifarra i parmesà

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de ventresca de tonyina,
pebrots escalivats, tirabecs i vinagreta
de tomàquet sec

o

Crema de patata violeta, papada
cruixent i trompetes de la mort

SEGONS A ESCOLLIR

Duo de lluç i gambes amb risotto a les
fines herbes i oli de marisc

o

Tagliata de vedella amb patata trufada
i salsa de escalunya i farigola

POSTRES

Pastís de mousse de mango amb closca
de xocolata blanca acompanyada de
crema de vainilla

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals

Vi Blanc Pansa Blanca. *DO Alella*

Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Cafès i infusions

APERITIVOS

Tartaleta de mousse de aguacate,
gambitas y perlas de lima
Croquetas de botifarra y parmesano

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de ventresca de atún,
pimientos asados, tirabeques
y vinagreta de tomate al sol

o

Crema de patata violeta, papada
crujiente y trompetas de la muerte

SEGUNDOS A ELEGIR

Dúo de merluza y gambas con risotto
de finas hierbas y aceite de marisco

o

Tagliata de ternera con patata trufada,
salsa de chalote y tomillo

POSTRE

Pastel de mousse de mango con
caparazón de chocolate blanco
acompañado de crema de vainilla

LAS DELICIAS

Turrónes y barquillos

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*

Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Cafés e infusiones

45€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

6/1

Dia de Reis Día de Reyes

APERITIUS

Tartaleta de mousse d'alvocat,
gambes i perles de llima
Croquetes de botifarra i parmesà

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de pernil ibèric, anacards
garapinyats i vinagreta de raïm

o

Raviolis d'espàrrecs amb gamba
a la planxa, pebre vermell
i emulsió de marisc

SEGUNDOS A ELEGIR

Bacallà amb mandarina, saltat de fonoll
i mussolina de pinya

o

Secret ibèric a la brasa amb mil fulles de
moniato i patates, ceps i all tendre

POSTRES

Pastís de mousse de mango amb closca
de xocolata blanca acompanyada de
crema de vainilla

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals

Vi blanc Pansa Blanca. *DO Alella*

Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Cafès i infusions

APERITIVOS

Tartaleta de mousse de aguacate,
gambitas y perlas de lima
Croquetas de butifarra y parmesano

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de jamón ibérico, anacardos
garrapiñados y vinagreta de uvas

o

Raviolis de espárragos con gamba
a la plancha, pimentón de la Vera
y emulsión de marisco

SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao con mandarina, salteado de
hinojo y muselina de piña

o

Secreto ibérico a la brasa con mil hojas
de boniato y patatas, boletus y ajo tierno

POSTRE

Pastel de mousse de mango con
caparazón de chocolate blanco
acompañado de crema de vainilla

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*

Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Cafés e infusiones

50€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

Menú infantil

PRIMERS A ESCOLLIR

- Croquetes de pernil ibèric
- o
- Canelons de rostit amb beixamel

SEGONS A ESCOLLIR

- Pollastre arrebossat farcit de pernil dolç i formatge amb xips casolanes de iuca, plàtan i patata
- o
- Lluç en tempura acompanyat d'arròs fregit amb gambetes

POSTRES A ESCOLLIR

- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla
- o
- Copa de gelat de xocolata i maduixa amb nata

LES DELÍCIES

- Torrans i neules

BEGUDES

- Aigües minerals
- Refrescs

PRIMEROS A ELEGIR

- Croquetas de jamón ibérico
- o
- Canelones de rustido con bechamel

SEGUNDOS A ELEGIR

- Pollo rebozado relleno de jamón dulce y queso con chips caseras de yuca, plátano y patata
- o
- Merluza en tempura acompañada de arroz frito con gambitas

POSTRES A ELEGIR

- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- o
- Copa de helado de chocolate y fresa con nata

LAS DELICIAS

- Turrónes y barquillos

BEBIDAS

- Aguas minerales
- Refrescos

25€

Preu per nen. IVA inclòs / Precio por niño. I.V.A. incluido