



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA



PROPOSTES DE NADAL 2024



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

Benvinguts a la temporada més
màgica de l'any a Monument Hotel!

Ens complau presentar-vos els nostres
exclusius menús de Nadal, dissenyats
pel xef Martín Berasategui, per a
fer de les seves celebracions una
experiència inoblidable. El nostre
equip, ha posat la seva passió i
creativitat a cada recepta, assegurant
que cada mos sigui un delit per al
paladar.

Us convidem a submergir-vos en un
ambient acollidor i festiu, on cada
detall ha estat pensat perquè la vostra
experiència sigui màgica.

Us esperem per celebrar junts aquest
Nadal a Monument Hotel!



GLASS

Martín Perastegui

Nit de Nadal

24|12|24

SALPICÓ DE LLAGOSTINS I ANGUILA
en cruixent de safrà

CARPACCIO DE LLOBARRO MARINAT
amb puré de ceba, llima i ajoblanco lleuger

FILET DE LLUÇ
en llit de carbassó, velouté de cloïsses i julivert

MELÓS DE GALTA DE BLACK ANGUS
amb puré de dàtil i xerès

PA DE PESSIC D'AVELLANA
amb mousse de fruits vermells, salsa de xocolata i canyella

TORRONS I NEULES

95€

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com



GLASS

Martin Berasategui

Nadal

25|12|24

MILFULLS DE SALMÓ FUMAT I FOIE GRAS
amb crema de ceba tendra

LA NOSTRA ESCUDELLA

FILET DE CORBALL
reposat en cebes tendres, tallarines de calamar i salsa de mostassa violeta

ENTRECOT DE VACA ROSTIT
amb guisat de patata, cansalada i salsa de vi negre

PA DE PESSIC D'AVELLANA
amb mousse de fruits vermells, salsa de xocolata i canyella

TORRONS I NEULES

100 €

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

GLASSS

Martin Berasategui

Nit de Cap d'Any

31/12/24

Aperitiu

TERRINA DE FOIE GRAS I PORC DUROC
amb tòfona negra i compota de poma

LLESQUES DE BACALLÀ CONFITAT
amb rovell d'ou de corral i porrusalda d'ametlla i pernil

LLOBARRO A LA PLANXA
amb tàrtar de llamàntol i emulsió de curri i cafè

MELÓS DE WAGYU
amb estofat de carbassa, cansalada i bledes saltejades

FLAM DE TORRÓ
amb gelats de castanya i toffee d'amaretto

PETIT FOURS, TORRONS, NEULES
I RAÏM DE LA SORT

150€

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

GLASSS

Martin Perastegui

Brunch Any Nou

01|01|25 - de 13h a 16h

Copa de cava de benvinguda Mim Rosé Brut Reserva

SELECCIÓ DE PLATS FREDS EN BUFET

“Ensaladilla” russa d’anguila fumada

“Montaditos” bascos del dia

Cons farcits de brandada i piquillo

Tartaletes de foie gras i compota de prunes

Embotits artesans amb pa de coca i tomàquet

Tàrtar de salmó fumat i marinat amb cogombre

Varietats de gotets salats i gildes

Selecció de formatges amb codony i fruites

SELECCIÓ DE PLATS CALENTS SERVITS A TAULA

Croqueta de pernil ibèric amb maionesa de tòfona

Txangurro a la donostiarra gratinat

Lluç en salsa verda amb cloïsses

Caneló de pintada rostida i beixamel de bolets

Costella de vaca vella amb pebrots del padró

SELECCIÓ DE DOLÇOS

Pastís base

Torrons i neules

Postres especials any nou

Fruita fresca

SELECCIÓ DE BEGUDES

Aigua mineral, cafès i infusions

Barra de còctels:

Mimosa, St. Germain Spritz, Martini Fiero Spritz, Floreale Spritz

(Martini Floreale sense alcohol), Pomelo Vibrante (Martini Vibrante sense alcohol)

95€

IVA inclòs

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com

reservasrestaurantes@monumenthotel.com

ORIA

RESTAURANT

Martín Berasategui

Nit de Nadal

24|12|24

Aperitiu

GAMBA VERMELLA
sobre aigua de tàpera i katsobushi

FOIE GRAS ROSTIT
amb guisat de bolets de temporada i caviar

TURBOT ROSTIT
amb suc untuós de les seves espines

CARRÉ DE XAI
amb crema d'api-rave i salsa de moll

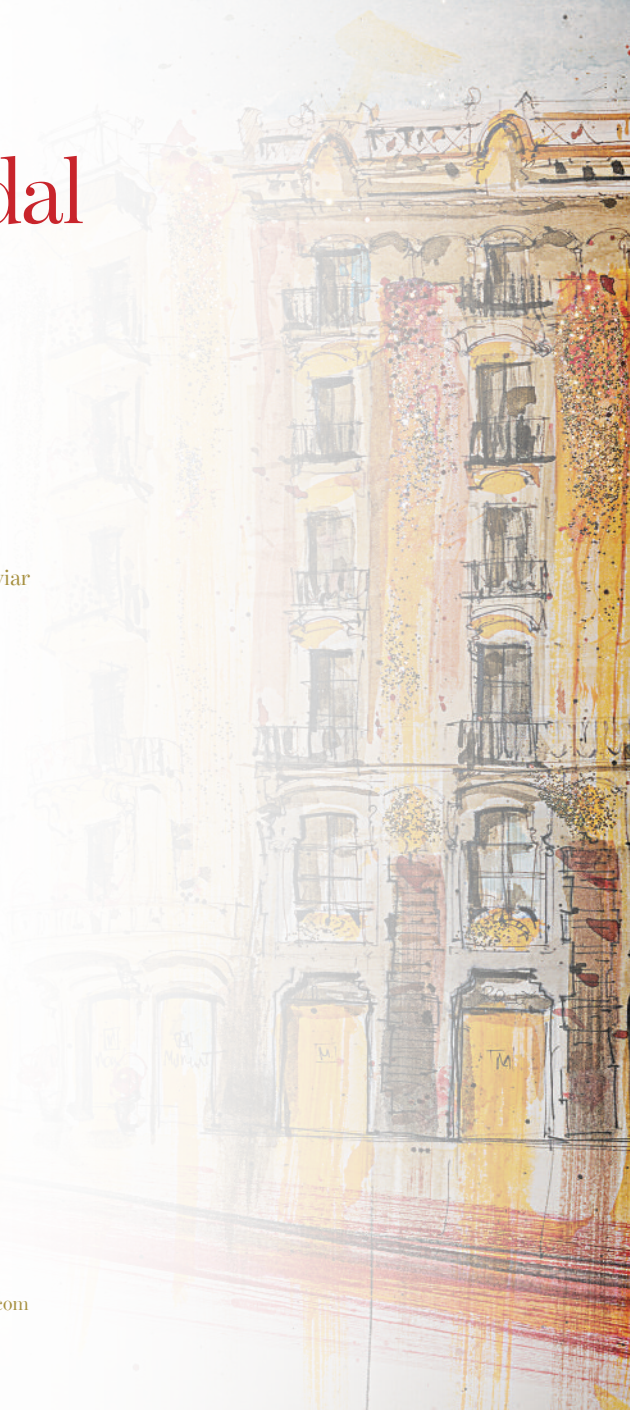
TEXTURES DE XOCOLATA

TORRONS I NEULES

195€

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com



ORIA

RESTAURANT

Martín Berasategui

Nadal

25|12|24

Aperitiu

QUALLADA DE FONOLL
amb bisque de carabiner i cítric

LA NOSTRA ESCUDELLA

PEIX GALL SANT PERE
amb emulsió del seu sofregit i piparra

RELLOM DE VACA ROSTIT
al carbó amb salsa de foie gras i miso

PASTANAGA I MANGO
coco i gelat de mandarina

TORRONS I NEULES

225€

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com



ORIA

RESTAURANT

Martín Perastegui

Sant Esteve

26|12|24

Aperitiu

SOPA DE PEIX

txangurro a la Donostiarra i caviar

CANELÓ DE CUA DE VACA

bolets de temporada i núvol de trompeta de la mort

LLUÇ EN SALSA VERDA

amb escopinyes i percebes

FILET DE VACA ROSTIT

al carbó acompanyat de tubercles i el seu suc trufat

“TORRIJA” DE PA BRIOIX ARTESANAL

TORRONS I NEULES

175€

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com

ORIA
RESTAURANT

Martin Perastegui

Nit de Cap d'Any

31|12|24

APERITIVOS

Louis Roederer Collection Magnum

OSTRA LLEUGERAMENT FUMADA

amb bearnesa cítrica

ESCAMARLÀ TEMPERAT

amb salsa de taronja i anet, cruixent de molles de pa brioix

FOIE GRAS ROSTIT

acompanyat de crema de mantega i caviar

ROGER

amb les seves escates comestibles i suc acidulat amb essència de cebollí

RELLOM DE WAGYU ROSTIT

al carbó amb crema de castanyes

PASTÍS DE XOCOLATA

amb crema gelada de caramel

PETIT FOURS, TORRONS, NEULES I RAÏM DE LA SORT

Louis Roederer Rosé Magnum

Agütes minerals, cafès i infusions

495€

IVA inclòs | Celler no inclòs

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com
reservasrestaurantes@monumenthotel.com



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona

T. (+34) 935 482 033 · www.monumenthotel.com · reservasrestaurantes@monumenthotel.com