El Nadal comença a

MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA



MENÚS DE NADAL

Aquest Nadal,
les portes del Monument Hotel
s'obren per rebre-us entre llums,
trobades i el plaer d'una bona taula.

Sota la direcció gastronòmica de Martín Berasategui, els nostres menús reuneixen els sabors d'aquestes festes amb una mirada contemporània i l'atenció que mereix cada ocasió.

Des de la tradició nadalenca a la taula de Glasss, passant per l'ambient vibrant de Bera, fins a l'alta cuina de Lasarte, amb tres estrelles Michelin, Monument us convida a trobar la vostra pròpia manera de celebrar.

Tres espais amb personalitat pròpia
i una mateixa il·lusió:
compartir el Nadal.

MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL
BARCELONA

GLASSS

Martín Berasategui

· MENÚ ·

Nit de Nadal

Tàrtar de círvia amb emulsió de pebrot sobre cruixent de tapioca

Carpaccio de gamba vermella de profunditat amb rovell curat i yuzu picant

Llom de bacallà confitat amb la seva brandadai salsa de mostassa iodada

Peça de xai glacejada amb escuma de polenta i formatge Comté

Mousse de Pedro Ximénez, crema lleugera de mantega torrada i panettone

Torrons i neules

120 €

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033

reservasrestaurantes@monumenthotel.com
www.monumenthotel.com

GLASSS

Martín Berasategui

· MENÚ ·

Nadal

Ostra al natural, llima kaffir i coco

La nostra escudella tradicional

Tall de llobarro reposat en salsa marinera de musclos i carpaccio de pop

Garrí rostit amb compota de poma i fonoll

Mousse de Pedro Ximénez, crema lleugera de mantega torrada i panettone

Torrons i neules

130 €

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033

reservasrestaurantes@monumenthotel.com
www.monumenthotel.com

GLASSS

Martín Berasategui

· MENÚ ·

Sant Esteve

Tàrtar de círvia amb emulsió de pebrot sobre cruixent de tapioca

Crema d'alvocat amb truita fumada, fulles tendres i vinagreta d'alfàbrega

Caneló de cua de bou amb beixamel de bolets

Sopa de llamàntol amb llobarro i escopinya

Lingot de crema catalana, esferes de cafè i gelat d'ametlla torrada

Torrons i neules

110 €

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033

reservasrestaurantes@monumenthotel.com
www.monumenthotel.com

GLASSS

Martín Berasategui

· MENÚ ·

Cap d'Any

Aperitius

Terrina de foie gras i porc Duroc amb tòfona negra i compota de poma

Quallada d'eriçó de mar amb bolets escabetxats i emulsió de fonoll

Gall de Sant Pere a la planxa amb ravioli de llamàntol i beurre blanc de llimona

Entrecot de vaca gallega amb puré de castanya, pastanagues confitades i salsa Périgueux

Lingot de crema catalana, esferes de cafè i gelat d'ametlla torrada

Torrons i neules

220 €

IVA inclòs | Begudes no incloses

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033

reservasrestaurantes@monumenthotel.com
www.monumenthotel.com

GLASSS

Martin Berasategui

Brunch de Cap d'Any

Selecció de plats freds al bufet:

Salpicó de llagostins i pop
Montaditos bascos del dia
Cons farcits de brandada i ous de truita
Terrina de foie gras i porc Duroc sobre pa torrat
Embotits artesans amb pa de coca i tomàquet
Tàrtar de salmó fumat i marinat amb cogombret
Assortiment de gotets salats i gildes
Selecció de formatges artesans amb codonyat i fruita

Selecció de plats calents servits a taula

Bunyols de bacallà amb allioli de safrà
Caneló de txangurro gratinat
Lluç a la planxa amb cloïsses en salsa verda
Parmentier de patata i estofat de xai de llet
Garrí rostit amb compota de poma i fonoll

Selecció de dolços

Pastís basc
Neules i torrons
Postres especials de Cap d'Any
Fruita fresca

99 €
IVA inclòs

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033

reservasrestaurantes@monumenthotel.com
www.monumenthotel.com

Bera
POR MARTÍN BERASATEGUI

· MENÚ ·

Cap d'Any

Per compartir

Ostres amb vinagreta de taronja i coriandre

Fals macaron de tomàquet confitat i papada ibèrica

Chantilly d'herbes amb ou de guatlla a baixa temperatura i caviar beluga

Taco de tàrtar de truita amb ponzu i anet

Tonyina vermella de la Mediterrània amb crema de piparra

Pebrot del piquillo farcit de gambetes amb salsa de tinta de calamar

Llamàntol curat amb salsa holandesa de sàlvia, crema de mantega noisette i cruixent d'alga

***

Llobarro rostit amb perles de fonoll i pil-pil de musclos

Royal de cua de wagyu i foie gras amb ragú de carbassa i bolets

Flam de tòfona blanca amb gelat de Baileys i avellana torrada

Petits fours

230 €

IVA inclòs | Begudes no incloses

Mallorca, 261 · 08008 Barcelona
T. (+34) 935 482 033
reservasrestaurantes@monumenthotel.com
www.berarestaurant.com

LASARTE

· MENÚ ·

NIT DE NADAL

Cappuccino de vieires al curri, fonoll i emulsió dels seus coralls

Làmines de cabirol marinat, puré de blat de moro blanc, pesto de macadàmia i pruna

***

Sopa de gamba vermella de profunditat, tomàquet, api i menta

Navalles i escopinyes en un fons marí, sopa d'herbes i algues

Ravioli del plin en transparència amb pil-pil de fumats i poma àcida

Medalló de rap especiat, tomàquet concentrat, olives negres i llimona amarga

Filet de vaca a la brasa de carbó, cols, ametlla i salsa Périgueux

Festuc, api, llima i iogurt

Cafè, kinako i Baileys

Petits fours

395 €

IVA inclòs | Begudes no incloses

Mallorca, 249 · 08008 Barcelona
T. (+34) 93 45 32 42

info@restaurantlasarte.com
www.restaurantlasarte.com

LASARTE

· MENÚ ·

NIT DE CAP D'ANY

Llobarro curat, beurre noisette i caviar beluga

Pil-pil de cibulet, patata i percebes

Cruixent de carbassa, Zafferano i regalèssia

***

Escamarlà a la brasa, mar i muntanya

Amanida líquida de marisc, eriçons de mar i crudités de verdures

Cranc reial amb caviar Oscietra, alvocat, lemongrass i sopa de poma

Llamàntol blau amb sopa dels seus caps, alfàbrega, cúrcuma i gingebre

Peix rei rostit amb crema de festuc i salsa iodada a l'anís

Filet de wagyu, cappelletti trufats i formatge fos

Gelat de tageta i cítrics

Safrà, blat de moro i dolç de llet

RAÏM DE LA SORT

Petits fours

870 €

Inclou maridatge de vins, servei d'aigua i cafè

IVA inclòs

Mallorca, 249 · 08008 Barcelona
T. (+34) 93 45 32 42

info@restaurantlasarte.com
www.restaurantlasarte.com