



SANT MARÇAL
HOTEL MONESTIR

MONESTIR DE SANT MARÇAL

Menus 2011

Menú 1-a

Aperitiu
Crema de carbassa, amb gambes a l'anís estrellat
Jarret de vedella amb bolets

Flam de cafè amb teula caramelitzada
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 28 €

Menú 2-a

Aperitiu
Rissoto d'espàrrecs i bolets amb el seu cruixent.
Confit d'ànec amb pomes a la canyella i salsa de taronja
Simfonia de sorbets
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions
Preu: 30 €

Menú 3-a

Aperitiu
Crema de marisc amb ravioli de gamba i txangurro
Melós de vedella amb parmentier de patata i quenelle de moniato
Brownie calent amb gelat de vainilla
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 32 €

Menú 3-c

Aperitiu
Remenat de ceps i espàrrecs
Nou de filet ibèric, coca d'escalivada i patates al romaní
Sopeta de fruits del bosc amb gelat de iogurt búlgar
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 32 €

Menú 1-b

Aperitiu
Saltejat de verdures amb gratinat de formatge de cabra
Llom de salmó amb crosta de sèsam i aipim a l'aroma de coco
Mosaic de fruites naturals
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 28 €

Menú 2-b

Aperitiu
Amanida de formatges tebis

Suprema de lluç en salsa d'alls tendres

Crema catalana caramelitzada
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions
Preu: 30 €

Menú 3-b

Aperitiu
Amanida de pernil d'ànec, foie i vinagreta de mostassa antiga
Bacallà al ferro amb sal i patates

Carpaccio de pinya al cointreau
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 32 €

Menú 3-d

Aperitiu
Crema de porros, formatge blau i el seu cruixent
Suprema de orada amb timbal de carbassó a l'orenga
Carpaccio de pinya al cointreau

Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 32 €



SANT MARÇAL
HOTEL MONESTIR

Menú 4-a

Aperitiu
Saltejat de bolets, pernil a l'oli de trufa
Espatlla de xai al forn amb el seu suc i patata panadera
Tatin de poma amb caramel de moscatell
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions
Preu: 35 €

Menú 4-b

Aperitiu
Panzerotti farcit de ceps a la crema de parmesà.
Suprema de llobarro amb cus cus de pesto
Mousse de fruits del bosc
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions
Preu: 35 €

Menú 5-a

Aperitiu
Coca de foie sobre confitura de ceba i pebrots amb reducció de Pedro Ximenez
Medallons de filet de vedella, espàrrecs amb bacó i salsa d'oporto
Mousse de xocolata blanca i negre
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 44 €

Menú 5-b

Aperitiu
Amanida de crocant de salmó amb gambes, caneló d'albergínia, tomàquet sec i rúcula
Rap a la planxa al romesco
Coulant calent de xocolata amb gelat de menta
Vi de la casa, aigües i pans artesanals
Cafès i infusions.
Preu: 44 €