

MENÚ FAMILIAR Num. 01

DISFRUTEN DE UN PICA PICA COMPLETO

Ensalada Verde y Variada

(lechuga, escarola, cebolla, tomate, bacalao "esqueixat", endivias, cogollos, pimiento rojo, olivas, etc.)

Embutidos de Planoles

("bull" blanco, "bull" negro, chorizo, longaniza y "fuet")

Surtido de Quesos

(semis, curados, tiernos, cremosos, roquefort, etc.)

Espárragos Blancos de Navarra

(salsa mayonesa)

Patés Caseros del Empordà

(mousse de canard y de piñones)

Croqueta Casera de "Carn d'Olla"

Berenjenas Rebozadas

Escalibada de Pimientos a las Brasas

Tortilla de Patata con Cebolla Confitada

Butifarra Esparracada con Judías del "Ganxet"

Pan Tostado con Tomate

Crema Catalana

Aguas Minerales

Vino Bodega Mont-Bell

Café Natural

Precio por Persona: 27,00€ (i.v.a. no incluido)

MENÚ FAMILIAR Num. 02

UN BUEN ENTRANTE VARIADO Y UN POCO DE CARNE A LA BRASA

Ensalada Verde y Variada

(lechuga, escarola, cebolla, tomate, bacalao "esqueixat", endivias, cogollos, pimiento rojo, olivas, etc.)

Embutidos de Planoles

("bull" blanco, "bull" negro, chorizo, longaniza y "fuet")

Surtido de Quesos

(semis, curados, tiernos, cremosos, Roquefort, etc.)

Espárragos Blancos de Navarra

(salsa mayonesa)

Patés Caseros del Empordà

(mousse de canard y de piñones)

Croqueta Casera de "Carn d'Olla"

Berenjenas Rebozadas

Escalibada de Pimientos a las Brasas

Tortilla de Patata con Cebolla Confitada

Butifarra Esparracada con Judías del "Ganxet"

Pan Tostado con Tomate

Lomo, Butifarra y Pollo a la Brasa
con Patatas Fritas de la Abuela

Helado de Crocanti

Aguas Minerales

Vino Bodega Mont-Bell

Café Natural

Precio por Persona: 30,00€ (i.v.a. no incluido)

MENÚ FAMILIAR Num. 03

ENTRANTE TRADICIONAL

Ensalada Verde y Variada

(lechuga, escarola, cebolla, tomate, bacalao "esqueixat", endivias, cogollos, pimiento rojo, olivas, etc.)

Embutidos de Planoles

("bull" blanco, "bull" negro, chorizo, longaniza y "fuet")

Croqueta Casera de "Carn d'Olla"

Tortilla de la Casa con Judías Secas, Butifarra y Bacón

"Fideuà" de Fideos Delgados con "All i Oli" (ajo aceite)

Pan Tostado con Tomate

De Segundo a Escoger entre:

Carnes a les Brasas

(pollo, conejo, lomo, butifarra o barras de cerdo)

o

Jarrete de Ternera (pieza individual) con "Trompetes de la Mort" (setas)

o

Calamarcitos a la Plancha con Guarnición

Macedonia de Frutas o Helados de la Casa

Aguas Minerales

Vino Bodega Mont-Bell

Café Natural

Precio por Persona: 35,00€ (i.v.a. no incluido)

***Para grupos superiores a 20 comensales
indispensable la elección previa de los segundos platos con antelación.***

Para otras opciones consultar.

MENÚ FAMILIAR Num. 04

UN ENTRANTE CON 7 VARIANTES

Jamón Ibérico con Embutidos
Cogollo con Anchoa Confitada del Norte
Punta de Espárrago Blanco de Navarra
“Esqueixada” de Bacalao con Tomate y Cebolla
“Crostada” (tostadita) de Champiñones
Chipirones de Playa Fritos
“Fideuà” de Fideos Delgados con “All i Oli” (ajo aceite)

Pan Tostado con Tomate

De Segundo a Escoger entre:

Magret de Pato a la Brasa con Manzana y Arroz
O
Dorada (pieza individual) a la Plancha o a la Donostiarra
O
Fricandó de Ternera con “Moixernons” (setas)

Lionesas de Nata con Chocolate Negro Caliente

Aguas Minerales
Vino Bodega Mont-Bell
Café Natural

Precio por Persona: 38,00€ (i.v.a. no incluido)

*Para grupos superiores a 20 comensales
indispensable la elección previa de los segundos platos con antelación*

Para otras opciones consultar.

MENÚ FAMILIAR Num. 05

De Primero a Escoger entre:

Ensalada de Habitas Tiernas, “Gírgoles” (setas)
y Langostinos

O

Cóctel Tropical con Piña y Langostinos

De Segundo a Escoger entre:

Entrecot de Ternera al Gusto

(a la brasa, al roquefort o a la pimienta verde)

O

Calamarcitos a la Plancha con Guarnición

O

Lubina (pieza individual) a la Donostiarra

Biscuit Glasé con Chocolate Negro Caliente

Pan, Aguas Minerales
Vino Bodega Mont-Bell
Café Natural

Precio por Persona: 40,00€ (i.v.a. no incluido)

*Para grupos superiores a 20 comensales
indispensable la elección previa de los segundos platos con antelación*

Para otras opciones consultar.

MENÚ FAMILIAR Num. 06

Plato Catalán

(anchoas confitadas con pan de coca,
“esqueixada” de bacalao con tomate y cebolla,
escalibada de pimientos y berenjenas a las brasas
y butifarra esparracada con judías del “Ganxet”)

De Segundo a Escoger entre:

Medallón de Entrecot de Buey al Gusto

(a la brasa, a la pimienta verde, al roquefort o al Café de París)

O

Presa Ibérica a la Brasa con Guarnición de Verduritas y Compota de Manzana

O

Lubina (pieza individual)

a la Plancha con Guarnición o al Horno con Patatas y Cebolla

Pastel Celebración

Pan, Aguas Minerales

Vino Bodega Mont-Bell

Copa de Cava con el Postre

Café Natural

Precio por Persona: 44,00€ (i.v.a. no incluido)

*Para grupos superiores a 20 comensales
indispensable la elección previa de los segundos platos con antelación*

Para otras opciones consultar.

CARTA A SU GUSTO Y MEDIDA

CARTA PERSONALIZADA PARA SU CELEBRACIÓN

Este servicio permite confeccionar una carta a su medida, personalizada con los platos que ustedes deseen –teniendo en cuenta sus gustos y preferencias-, con el nombre, dedicatoria, etc. del evento pertinente, con precios, sin precios.....

EJEMPLO:

24 de Junio SAN JUAN

Tu familia y amigos te desean mucha felicidad en el día de tu SANTO.

Ensalada de Langostinos y “Rovellons” (setas) con Vinagreta de Trufas
Carpaccio de Gambas con Vinagreta de “Ceps” (setas) y Aroma de Módena
Parrillada de Verduras a las Brasas con Salsa Romesco
Pasta Fresca con Salsa de “Ceps” (setas) y Parmesano
Habitas Tiernas con Jamón Ibérico y Rebozuelos (Rossinyols)
Salteado de Verduritas y Setas con Foie Fresco a las Brasas
Butifarra Esparracada con “Rossinyols” (setas) y Judías del Ganxet
Salteado de Chipirones, Gambas y “Rossinyols” (setas) con Ajos Tiernos
Vieiras con Alcachofas y “Rossinyols” (setas)
“Rossinyols” (setas) Salteados con Ajo, Perejil y Sal Maldon
Chipirones de Playa: Fritos, Salteados o con Cebolla
“Múrgules” (setas) a la Crema con Foie Fresco a las Brasas
Suprema de Merluza con Chipirones a la Tinta
Dorada (pieza individual) a la Sal
Bacalao a la "Llauna" con Judías o con “Sanfaina” (pisto)
Lubina (pieza individual) al Horno con Patatas y Cebolla o a la Donostiarra
Colita de Rape (pieza individual) a la Brasa con Ajo y Perejil
Lenguado a la Plancha, a la Almendra o a la Meunière

RESTAURANT MONT-BELL
Ctra. Del Masnou a Granollers, Km. 8,5
Telf: 93.572.81.00
montbell@mont-bell.es
www.mont-bell.es