



BONES FESTES I BONS MENÚS



hotel ****
Mediterráneo
CASTELLDEFELS



MENÚ DE NAVIDAD

Sopa d'escudella i carn d'olla

Sopa de escudella y cocido 'carn d'olla'

Indiotsa farcida a la catalana amb fruits secs

Pava rellena a la catalana con frutos secos

o

Medallons de rap amb salsa nantua i cloïsses

Medallones de rape a la nantua con almejas

Pinya flamejada amb gelat de nous

Piña flambeada con helado de nueces

o

Tarta Tatin amb biscuit

Tarta Tatin con biscuit

Torrans, neules i postres de músic

Turrones, 'neules' y frutos secos

Cafè moca

Café moca

CELLER - BODEGA

Blanc/Blanco René Barbier Kraliner

Negre/Tinto Nuviana

Cava Freixenet Brut

Aigües minerals/Aguas minerales

44 €

Preu per persona / 10% IVA inclòs

Precio por persona / 10% IVA incluido



PICA-PICA A TAULA / PICA-PICA EN MESA

Pa de Vidre amb escalibada i anxoves

Pan de vidrio con escalibada y anchoas

Barqueta de bonítol i formatge fresc

Montadito de bonito y queso fresco

Amanida de favetes amb calamarsons i pernil d'ànec

Ensalada de habitas con chipirones y jamón de pato

Duo de carpaccio de bacallà i salmó

Duo de carpaccio de bacalao y salmón

Xips de carxofa amb romesco

Chips de alcachofa con romesco

Calamars a l'andalusa

Calamares a la andaluza

Broquetes de pollastre marinat

Brochetas de pollo marinado

Ous de guatlà amb sobrasada

Huevos de codorniz con sobrasada

Entrecot de vedella Cafè de París amb patates gratinades

Entrecote de ternera Café de París con gratín de patatas

o

Llenguado amb cremós de pernil ibèric i bolets

Lenguado con cremoso de jamón ibérico y setas

Postres del dia

Postre del día

Cafè i licors

Café y licores

CELLER - BODEGA

Blanc/Blanco René Barbier Kraliner

Negre/Tinto Nuviana

Cava Freixenet Brut

Aigües minerals/Aguas minerales

40 €

Preu per persona / 10% IVA inclòs

Precio por persona / 10% IVA incluido



**GRAN SOPAR DE CAP D'ANY
AMB ORQUESTRA**
GRAN CENA DE NOCHEVIEJA CON ORQUESTA

**Crema de escamarlans perfumada
amb marc de cava**

Crema de cigalas perfumada al marc de cava

**Llamàntol del nord amb
salsa ries baixes**

Bogavante del norte con salsa rías baixas

Filet de vedella a la perigordina

Solomillo de ternera a la perigordina

Postres de Cap d'Any

Postres de Nochevieja

Cafè i licors

Café y licores

CELLER - BODEGA

Blanc/Blanco René Barbier Kraliner

Negre/Tinto Cune Crianza Rioja

Cava Gramona Imperial

Aigües minerals/Aguas minerales

ORQUESTRA I ELS SEUS CANTANTS

Orquesta y sus cantantes

Discjòquei

Disc Jockey

Bossa de cotilló

Bolsa de cotillón

Raïm de la sort

Uvas de la suerte

De matinada, xocolata amb xurros

De madrugada, chocolate con churros

**Bufet de begudes
durant tot el ball**

Bufé de bebidas durante todo el baile

Preu especial en allotjament

Precio especial en alojamiento 99 €

Habitació doble amb esmorzar (per a 2 pax)

Habitación doble con desayuno (para 2 pax)

115 €

Preu per persona / 10% IVA inclòs

Precio por persona / 10% IVA incluido



MENÚ D'ANY NOU

MENÚ DE AÑO NUEVO

Sopa de pescadors

Sopa de pescadores

o

Còctel de gambes

Cóctel de gambas

o

Buquet d'amanides amb pernil d'ànec

Bouquet de ensaladas con jamón de pato

Mero amb llagostins a la americana

Mero con langostinos a la americana

o

Ànec a la taronja

Pato a la naranja

o

Filet de bou amb porto

Solomillo de buey al oporto

Mosaic de fruites

Mosaico de frutas

o

Crema catalana

Crema catalana

o

Sorbet de mojito

Sorbete de mojito

Cafè

Café

CELLER - BODEGA

Blanc/Blanco René Barbier Kraliner

Negre/Tinto Nuviana

Aigües minerals/Aguas minerales

33 €

Preu per persona / 10% IVA inclòs

Precio por persona / 10% IVA incluido



MENÚ DE REIS

PICA-PICA A TAULA / PICA-PICA EN MESA

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

Plat d'ibèric amb Pa de Coca

Plata de embutidos con Pan de Coca

Broqueta de minibotifarra de pagès

Brocheta de minibotifarra de payés

Croquetes de carn d'olla

Croquetas de cocido

Xips de carxofa amb romesco

Chips de alcachofa con romesco

Calamarsons a l'andalusa

Chipirones a la andaluza

Bombon de salmó

Bombon de Salmón

Xai al Forn

Cordero al horno

o

Broqueta de rap, salmó i gamba

Brocheta de rape, salmón y gamba

Postres del dia

Postre del día

Cafè

Café

CELLER - BODEGA

Blanc/Blanco René Barbier Kraliner

Negre/Tinto Nuviana Extrísimo Bach

Aigües minerals/Aguas minerales

30 €

Preu per persona / 10% IVA inclòs

Precio por persona / 10% IVA incluido



hotel ****
mediterráneo
CASTELLDEFELS

INFORMACIÓ I RESERVES

Tel. 93 665 21 00
Passeig Marítim 294, Castelldefels
hotel@hmediterraneo.com
www.hmediterraneo.com