

MENÚS  
FESTES DE  
NADAL i CAP D'ANY  
*2018*



MÓN  
ST  
BENET



HotelMón



*A Món Sant Benet volem  
celebrar les Festes amb vosaltres.*

*Hi ha tantes “Festes de Nadal” com  
persones, però totes elles estan plenes  
de moments especials, instants únics i  
trobades inoblidables.*

*Per això hem preparat aquesta  
proposta amb molta il·lusió, pensant  
en oferir-vos un espai i un servei per  
gaudir d’una bona estona amb els  
vostres éssers estimats.*

*Hem posat tot l’entusiasme per tal de  
poder compartir aquests moments  
amb tots vosaltres amb una cuina  
compromesa i de qualitat.*

*Us hi esperem !!*

*Bon Nadal !!*

*I aquestes festes no et perdis el nostre  
Pessebre Vivent els dies 26, 29 i 30 de desembre,  
i l’1 de gener a partir de les 18.00h.*

*25 i 26 de Desembre*  
*Menú de Nadal i Sant Esteve*  
*Restaurant La Fonda i Restaurant Món*

*APERITIU DEL XEF I COPA DE CAVA*

*ENTRANTS*

*Xarrup d'escudella de Nadal amb enfilat de pilota i botifarra negra*  
*i*  
*Canelons de rostit nadalenc amb beixamel cremosa tofonada i foie*

*PLAT PRINCIPAL*

*Bacallà a la nadalenca amb nyoquis trufats i suquet de gambes*  
*o*  
*Pollastre de pagès farcit de foie i festucs amb terrina de patata i bacó*  
*aromatitzat al vi ranci*

*POSTRES*

*Pastís brownie de xocolata, nous i fruits vermells*  
*Neules i xocolata*

*CELLER*

*Cava Vilarnau Brut Nature Reserva*  
*Abadal Blanc D.O. Pla de Bages*  
*Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages*  
*Cava Vilarnau Brut Nature Reserva*  
*Aigües, cafès i infusions*

*45 € adults / 25 € nens*

*Opció amb allotjament a l'Hotel Món \*\*\*\*s*

*112 € adult per persona (nit d'allotjament + esmorzar + àpat de Nadal)*  
*55 € nens (nit d'allotjament + esmorzar + menú infantil de Nadal)*

*25 i 26 de Desembre*  
*Menú de Nadal i Sant Esteve*  
*Restaurant L'Ó ❁*  
*Menú homenatge al caneló de Nadal*

*APERITIU*

*Caneló de tonyina vermella amb alvocat i aire de Jang*

*PLATS*

*Caneló de carn d'olla amb la seva escudella*

*Caneló de pularda rostida amb foie i tòfona*

*Caneló d'arròs de rap amb gamba i la seva picada de nyores*

*Caneló de bolets i fricandó de vedella*

*POSTRES*

*Caneló de torró amb cruixent de xocolata*

*Petits fours*

*CELLER*

*Fino en Rama Tío Pepe, D.O. Jerez*  
*De la Finca Raventós i blanc, Conca del riu Anoia*  
*Enric de Solergibert, D.O. Pla de Bages*  
*Vi de Pedra Lagravera, D.O. Costers del Segre*

*110 € adults / 75 € nens*

*Opció amb allotjament a l'Hotel Món \*\*\*\*s*

*177 € adult per persona (nit d'allotjament + esmorzar + àpat de Nadal)*  
*105 € nens (nit d'allotjament + esmorzar + menú infantil de Nadal)*



## *Escull la teva opció per CAP D'ANY*

### **Opció A**

*Sopar de gala a La Fàbrica  
Festa de revetlla amb cotilló*

**130 €** per persona

### **Opció B**

*Sopar de gala a La Fàbrica  
Festa de revetlla amb cotilló  
Nit d'allotjament a l'Hotel Món\*\*\*\*S  
Esmorzar bufet al Restaurant Món*

**195 €** per persona

### **Opció C**

*Sopar degustació al Restaurant L'Ó  
Festa de revetlla amb cotilló*

**225 €** per persona

### **Opció D**

*Sopar degustació al Restaurant L'Ó  
Festa de revetlla amb cotilló  
Nit d'allotjament a l'Hotel Món\*\*\*\*S  
Esmorzar bufet al Restaurant Món*

**290 €** per persona

\*Els preus són per persona, en habitació doble  
10% d'Iva inclòs

\*Els menús estan subjectes a canvis per part del xef

\*Suplement habitació Junior Suite +50 €

\*Suplement Suite presidencial +100 €

\*Consulti suplement habitació individual

\*Nit extra, tarifa especial 65 € amb esmorzar

**31 de Desembre**  
*Cap d'any a Món Sant Benet*  
*Sopar i revetlla al Restaurant La Fàbrica*

**ENTRANTS**

*Crema de nyàmeres amb royal de foie i pernil ibèric*

*Amanida de vieires i llagostins amb tocs cítrics i salicòrnia cruixent*

**PLATS PRINCIPALS**

*Fricandó de rap amb llenegues negres*

*Cuixa de cabrit melosa amb xocolata salada, patata del bufet i tòfona*

**POSTRES**

*Pastís de xocolata i torró*

*Petits fours*

**CELLER**

*Copa de cava de benvinguda Vilarnau Brut Nature Reserva*

*Abadal Blanc D.O. Pla de Bages*

*Abadal Franc D.O. Pla de Bages*

*Cava Vilarnau Brut Nature Reserva*

*Aigües, cafès i infusions*

*Revetlla*

*Cotilló, begudes i ressopó*

**130 € adults / 40 € nens**

*Opció amb allotjament a l'Hotel Món \*\*\*\*s*

*195 € adult per persona (nit d'allotjament + sopar + festa revetlla + esmorzar especial )*

*70 € nens (nit d'allotjament + sopar + festa revetlla + esmorzar especial)*

*\*nit extra tarifa especial de 65 € la nit*

## *31de Desembre*

*Cap d'any Restaurant L'Ó ❁  
Sopar a l'Ó, campanades i copes a la  
terrassa Món i festa a La Fàbrica*

### *APERITIUS I COPA DE BENVINGUDA*

*Còctel de benvinguda  
Bufet d'ostres amb diferents salses  
Bufet de foie  
Bufet degustació de tàrtars de tonyina i vedella  
Bufet nitro amb showcooking  
Pernil al tall amb pa de coca i tomàquet  
Les nostres braves  
Brasa freda aromatitzada  
Cruixent de pa carasatu amb pomada salada  
Mini pizzes amb tòfona i formatge Tou de Sort*

### *MENÚ DEGUSTACIÓ*

*Caneló de tonyina amb alvocat, ou de guatlla i aire de soja  
Taco de llamàntol amb papada de porc Ral i el seu brou  
Peix de llotja amb textures de carxofes i salsa de rostit  
Filet de vedella de Girona amb bolets i salsa de cacau  
El Valencià refrescant  
El nostre cigaló de Baileys (xocolata, avellanes, gelat de Baileys i cafè)  
Assortit de petits fours  
Raïm de la sort*

### *VINS QUE HARMONITZEN...*

*Champagne Bollinger Special Cuvee  
Sauternes Chateau Violet-Lamothe  
Albariño Fefiñanes III año, Rias Baixas  
Capricis de Vilarnau envellit en Castanyer, Penedès  
Enric de Solergibert, Pla de Bages  
Alvear Pedro Ximènez, Xerès  
Cava Vilarnau Subirat Parent*

*225 € adults / 75 € nens*

*Sopar + festa de revetlla a La Fàbrica*

*Opció amb allotjament a l'Hotel Món \*\*\*\*s*

*290 € adult per persona (nit d'allotjament + esmorzar + sopar + festa revetlla )*

*105 € nens (nit d'allotjament + esmorzar + sopar + festa revetlla)*

*1 i 6 de Gener*  
*Menú d'any Nou i Reis*  
*Restaurant La Fonda i Restaurant Món*

---

*Aperitiu del xef*

*PRIMERS PLATS*

*Amanida de carpacció de vedella del Berguedà amb encenalls de formatge i foie*  
*Pebrot del piquillo farcits de cremós de bacallà amb salsa d'ametlles torrades*  
*Caneló cruixent de cabra de mar i marisc amb la seva salsa i bouquet d'amanits*  
*La nostra bullabessa amb arròs al safrà i escamarlans*

*SEGONS PLATS*

*Fricandó de vedella guisat a la catalana amb fredolics i patates de muntanya*  
*Cuixa de pollastre camperol amb rostit nadalenc, llàgrima d'orellana i Màlaga*  
*Bacallà confitat amb navalles i crema de porros dels horts*  
*Orada sense feina amb bacó, hummus de cigrons de Mura i verdures d'hivern*

*SEGONS PLATS*

*El pijama renovat, quallat de flam d'ou, pinya marinada, gelat de vainilla d'Haití*  
*Mil fulls de crema catalana amb gerds*  
*Pastís Sacher de gerds*  
*Gelat de xocolata Belga amb cruixent de neula i avellana*

***Any nou:** Pastís d'any Nou*

***Dia de Reis:** Tortell de Reis*

*CELLER*

*Mas de Sant Iscle blanc D.O. Pla de Bages*  
*Abadal Cabernet Franc D.O Pla de Bages*  
*Cava Vilarnau Brut Nature Reserva*  
*Aigües, cafès i infusions*

*32€ adults / 20 € nens*





## *Condicions generals*

---

*Entrarem al 2019 amb les campanes del Monestir des de la plaça de Sant Benet i des de la terrassa del Restaurant L'Ó.*

*Hi haurà servei de guarda-roba a La Fàbrica.*

*Ofertes especials per allotjament la nit del 29 i 30/12/18.*

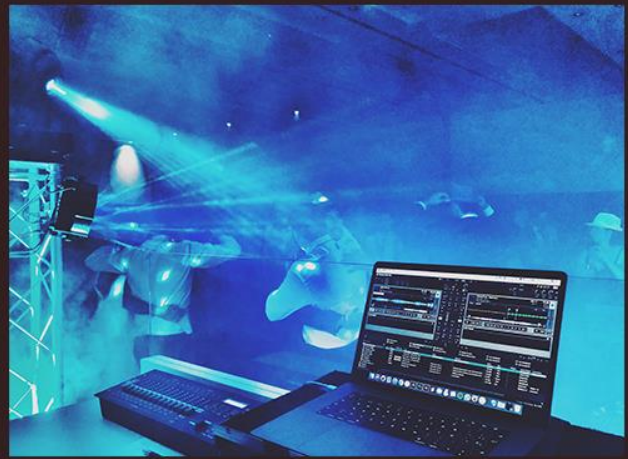
*Els horaris d'inici del servei seran a les 20.30h a la Fàbrica i a les 20.15h al Restaurant L'Ó*

*La Revetlla conclourà a les 05.00 h.*

*Es prega màxima puntualitat.*

*Per confirmar la reserva serà imprescindible efectuar el prepagament íntegre.*

*No s'acceptaran cancel·lacions, excepte en casos de força major degudament justificat.*



MÓN  
ST  
BENET

938759404 · [hotel@monstbenet.com](mailto:hotel@monstbenet.com)  
[www.hotelmonstbenet.com](http://www.hotelmonstbenet.com)

 [monsantbenet](https://www.facebook.com/monsantbenet)  [@MonStBenet](https://twitter.com/MonStBenet)  [@monstbenet](https://www.instagram.com/monstbenet)