



# NAVIDAD NADAL

## BUFFET BUFFET

### Crudités

Espárragos blancos.  
Atún en aceite.  
Germinados de cebolla. Maíz.  
Tomate. Aceitunas. Pepino.  
Surtido de banderillas.  
Mezclum de lechugas de temporada.

### Rincón de Embutidos Ibéricos

Jamón Ibérico. Chorizo Ibérico. Salchichón Ibérico.

### Rincón de Embutidos Catalanes

Fuet. Catalana. Pechuga de pavo.  
Bull blanco. Bull negro.

### Rincón de Quesos

Manchego. Mimolet. Gouda. Finas hierbas. Mahón.

### Mariscos

Langostinos cocidos. Torre de Cigalas. Cañailas.  
Cuerpos de buey y centollo. Bandeja de ostras.

### Platos Fríos

Jamón canario al corte.  
Endivias rellenas de esqueixada de bacalao.  
Timbales de escalivada con anchoas.  
Cocktail de piña y gambas con salsa rosa.  
Carpaccio de ternera con verduras en escabeche.  
Rollitos de Salmón rellenos de gulas  
con vinagreta de limón.

### Crudités

Espàrrecs Blancs.  
Tonyina a l'oli.  
Germinats de ceba. Blat de moro.  
Tomàquet. Olives. Cogombre.  
Assortit de banderoles.  
Mesclum d'enciams de temporada.

### Racó d'Embotits Ibèrics

Pernil Ibèric. Xoriço Ibèric. Llonganissa Ibèrica.

### Racó D'Embotits Catalans

Fuet. Catalana. Pit de gall d'indi.  
Bull blanc. Bull Negre.

### Racó de Formatges

Manxego. Mimolet. Gouda. Fines herbes. Mahó.

### Mariscs

Llagostins cuits. Torre d'escamarlans. "Cañailas".  
Safata d'ostres. Cossos de bou i cranca.

### Plats Freds

Pernil canari al tall.  
Endivies farcides d'esqueixada de bacallà.  
Timbals d'escalivada amb anxoves.  
Cocktail de pinya i gambes amb salsa rosa.  
Carpaccio de vedella amb verdures en escabetx.  
Rotllets de salmó farcits de gules  
amb vinagreta de llimona.

### Platos Calientes

Sopa de galets tradicional.  
Cochinillo al horno.  
Capón relleno de ciruelas y piñones.  
Suquet de merluza con almejas y fondo de patata.  
Cazuela de Almejas a la marinera.  
Risotto de ceps con pamesano.

### Guamiciones

Verduras naturales al dente. Patatas a lo pobre.  
Espárragos trigueros a la panilla.

### Postres

Surtido de minirepostería. Profiteroles.  
Brochetas de fruta del tiempo.  
Surtido de tartas. Crema catalana.  
Pudding casero. Tocinos de cielo.  
Turrone y "neules".  
Incluye aguas, cafés y carro de licors.

### Bodega

Selección de vinos y cavas  
del Hotel Barceló Montserrat.

39,00 eur.

Precio por persona.

25,00 eur.

Precio niño, hasta 12 años.

7% IVA incluido.

### Plats Calents

Sopa de galets tradicional.  
Garri al forn.  
Capó farcit de prunes i pinyons.  
Suquet de lluç amb cloïsses i fons de patata.  
Cassola de cloïsses a la marinera.  
Risotto de ceps amb pamesà.

### Guamicions

Verdures naturals al punt. Patates al pobre.  
Espàrrecs trigueros a la graella.

### Postres

Assortit de minirebosteria. Profiteroles.  
Broquetes de fruita del temps.  
Assortit de pastissos. Crema catalana.  
Pudding casolà. "Tocinos de cielo".  
Torrone i neules.  
Inclou aigües, cafès i carro de licors.

### Celler

Sel·lecció de vins i caves  
de l'Hotel Barceló Montserrat.

39,00 eur.

Preu per persona.

25,00 eur.

Preu nen, fins a 12 anys.

7% IVA inclòs.

25.12.09

# SAN ESTEBAN SANT ESTEVE

## Crudités

Espárragos blancos.  
Atún en aceite. Germinados de cebolla.  
Maíz. Tomate. Aceitunas.  
Pepino. Surtido de banderillas.  
Mezclum de lechugas de temporada.

## Rincón de Embutidos Ibéricos

Jamón Ibérico. Chorizo Ibérico. Salchichón Ibérico.

## Rincón de Embutidos Catalanes

Fuet. Catalana. Pechuga de Pago.  
Bull Blanco. Bull Negro.

## Rincón de Quesos

Manchego. Mimolet. Gouda. Finas Hierbas. Mahón.

## Mariscos

Navajas al vapor.  
Mejillones de roca con salsa.

## Platos Fríos

Jamón canario al corte.  
Ensalada de rúccula con pamesano.  
Zuritos de guacamole con nachos.  
Carpaccio de salmón y gambas.  
Bacalao ahumado con vinagreta de romesco y  
avellanas. Bandas de hojaldre rellenas de ensaladilla  
rusa natural. Rollitos de jamón cocido rellenos  
de queso a las finas hierbas.

## Crudités

Espàrrecs Blancs.  
Tonyina a l'oli. Germinats de ceba.  
Blat de moro. Tomàquet. Olives.  
Cogombre. Assortit de banderoles.  
Mesclum d'enciams de temporada.

## Racó d'embotits Ibèrics

Pernil Ibèric. Xoriço Ibèric. Llonganissa Ibèrica.

## Racó D'embotits Catalans

Fuet. Catalana. Pit de gall d'indi.  
Bull blanc. Bull Negre.

## Racó de Formatges

Manxego. Mimolet. Gouda. Fines herbes. Mahó.

## Mariscs

Cloïsses al vapor.  
Musclos de roca amb salsa.

## Plats Freds

Pernil canari al tall.  
Amanida de rúccula amb pamesà.  
Zuritos de guacamole amb nachos.  
Carpaccio de salmó i gambes.  
Bacallà fumat amb vinagreta de romesco  
i avellanes. Bandes de pasta de full farcides  
d'ensaladilla russa natural. Rotllets de pernil cuit  
farcits de formatge a les fines Herbes.

# EN CAP DE ANO D'ANY

<b>Platos Calientes</b>	<b>Plats Calents</b>
Sopa de “galets” tradicional. Canelones tradicionales con bechamel de trufa. Costillar de cordero con costras de mostaza. Dados de entrecot al roquefort. Calamarcitos encebollados con ajo y perejil. Pieza de pescado a la sal. Paella de carne y pescado.	Sopa de galets tradicional. Canelons tradicionals amb bechamel de tòfona. Costelles de xai amb crostes de mostassa. Daus d’entrecot al roquefort. Calamarcets en ceba amb all i julivert. Peça de peix a la sal. Paella de carn i peix.
<b>Guamiciones</b>	<b>Guamicions</b>
Verduras a la parrilla. Aros de cebolla frita. Salteado de dos arroces.	Verdures a la graella. Cèrcols de ceba fregida. Saltejat de dos arrossos.
<b>Postres</b>	<b>Postres</b>
Surtido de repostería. Surtido de tartas. Fruta del tiempo. Arroz con leche. Turrones y “neules”. Incluye aguas, cafés y carro de licores.	Assortit de rebosteria. Assortit de pastissos. Fruita del temps. Arròs amb llet. Torrons i neules. Inclou aigües, cafès i carro de licors.
<b>Bodega</b>	<b>Celler</b>
Selección de vinos y cavas del Hotel Barceló Montserrat.	Sel·lecció de vins i caves de l'Hotel Barceló Montserrat.
<b>39,00 eur.</b>	<b>39,00 eur.</b>
Precio por persona.	Preu per persona.
<b>25,00 eur.</b>	<b>25,00 eur.</b>
Precio niño, hasta 12 años. 7% IVA incluido.	Preu nen, fins a 12 anys. 7% iva inclòs.

26.12.09

<b>Aperitivo 20.30h.</b>	<b>Aperitiu 20.30h.</b>
Amenizado con música en directo.	Amenitzat amb música en directe.
<b>Fríos</b>	<b>Freds</b>
Chips de patata violeta. Crujiente de wasabi. Pincho de salmón marinado a la vainilla Bourbon. Pincho de tataki a la soja. Piruleta de parmesano. Bombon de foie rebozado con frutos secos. Montadito de chutney de tomate con bacalao esqueixado. Surtido de chupitos: ceviche de vieira, aguacate con txangurro y gazpacho de sandía.	Chips de patata violeta. Cruixent de wasabi. Pinxo de salmó marinat a la vainilla Bourbon. Pinxo de tataki a la soja. Piruleta de parmesà. Bombó de foie arrebossat amb fruits secs. Montadet de chutney de tomàquet amb bacallà esqueixat. Assortit de xarrups: ceviche de vieira, alvocat amb txangurro i gaspatxo de síndria.
<b>Calientes</b>	<b>Calents</b>
Brocheta de caracol de borgoña con secreto Ibérico. Brocheta de tomate cherry, pimienta de padrón y ternera a la mostaza antigua. Cazuela de langostinos al ajillo. Croquetas caseras de jamón Ibérico en tres texturas. Huevos fritos de codorniz con tostaditas de sobrasada.	Broqueta de cargol de borgonya amb secret Ibèric. Broqueta de tomàquet cherry, pebrot del padró i vedella a la mostassa antiga. Cassola de llagostins a l'all. Croquetes casolanes de pernil Ibèric en tres textures. Ous ferrats de guatlla amb torradetes de sobrasada.
<b>Buffet</b>	<b>Buffet</b>
Tabla de quesos, surtido de cinco variedades. Jamón Ibérico al corte. Arroz negro. Arroz de marisco. Risotto de ajos tiernos y gambas. Fideuá de ceps.	Taula de formatges, assortit de cinc varietats. Pernil Ibèric al tall. Arròs negre. Arròs de marisc. Risotto d'alls tendres i gambes. Fideuà de ceps.
<b>Cena de gala 21.30h.</b>	<b>Sopar de gala 21.30 h.</b>
Tarrina de foie rellena de bogavante con bouquet de germinados y gelatina de berberechos al aroma de limón.	Terrina de foie farcida de llamàntol amb bouquet de germinats i gelatina d'escopinyes a l'aroma de llimona.
Solomillo de ternera con salsa de múrgulas. Timbal de verduritas y patatas confitadas.	Filet de vedella amb salsa de múrgules. Timbal de verduretes i patates confitades.
Frappé de fruta de la pasión y mango. Dulces navideños. Turrone <span></span> s y “neules”. Cafés y Carro de Licores.	Frappé de fruita de la passió i mango. Dolços nadalencs Torrons i neules. Cafès i carro de licors.

<b>Uvas de la Suerte 24:00h.</b>	<b>Raïm de la Sort 24:00h.</b>
Hasta las 4.00h. ¡Feliz año 2010! Cotillón, discoteca, barra libre y chocolate con churros a las 3:00h.	Fins a les 4:00h. Felïç any nou! Cotilló, discoteca, barra lliure i xocolata amb xurros a les 3:00h.
<b>Bodega</b>	<b>Celler</b>
Selección de vinos y cavas del Hotel Barceló Montserrat.	Sel·lecció de vins i caves de l'Hotel Barceló Montserrat.
<b>Menú infantil</b>	<b>Menú infantil</b>
Canelones caseros de carne gratinados. Escalopines de solomillo de ternera empanados con patatas paja. Flan de chocolate con nata. Dulces navideños. Turrone <span></span> s y “neules”. Uvas de la suerte.	Canelons casolans de carn gratinats. Escalopa de filet de vedella empanats amb patates palla. Flam de xocolata amb nata. Dolços nadalencs. Torrons i Neules. Raïm de la sort.
<b>139,00 eur.</b>	<b>139,00 eur.</b>
Cena cotillón.	Sopar cotilló.
<b>45,00 eur.</b>	<b>45,00 eur.</b>
Cena infantil.	Sopar Infantil.
<b>385,00 eur.</b>	<b>385,00 eur.</b>
Habitación doble, cena y desayuno para dos personas.	Habitació doble, sopar i esmorzar per dues persones.
<b>235,00 eur.</b>	<b>235,00 eur.</b>
Habitación individual, cena y desayuno.	Habitació individual, sopar i esmorzar.
<b>190,00 eur.</b>	<b>190,00 eur.</b>
Suplemento tercera persona adulto.	Suplement tercera persona adult.
<b>85,00 eur.</b>	<b>85,00 eur.</b>
Suplemento tercera persona niño. 7% IVA incluido.	Suplement tercera persona nen. 7% IVA Inclòs.

31.12.09

<b>Barceló</b>	Montserrat
----------------	------------

Hotel Barceló Montserrat

Ctra. Martorell-Capellades Km. 19,5 [Sant Esteve Sesrovires 108635 Barcelona [Tel. 93 775 68 00 [montserat@barcelo.com