

MENÚ
FIESTAS DE
NAVIDAD Y FIN DE AÑO
2018



MÓN
ST
BENET





*En Món Sant Benet queremos
celebrar las Fiestas con vosotros.*

*Hay tantas 'Fiestas de Navidad' como
personas, pero todas ellas están llenas
de momentos especiales, instantes
únicos y encuentros inolvidables*

*Por eso hemos preparado esta
propuesta con mucha ilusión,
pensando en ofrecer os un espacio y
un servicio para disfrutar de un buen
rato con vuestros seres queridos.*

*Hemos puesto todo el entusiasmo
para poder compartir estos momentos
con todos vosotros con una cocina
comprometida y de calidad.*

Os esperamos !!

Feliz Navidad!!

*Y estas fiestas no os perdáis nuestro
Pesebre Viviente los días 26, 29 y 30 de diciembre,
y el 1 de enero a partir de les 18.00h.*

25 y 26 de diciembre
Menú de Navidad y Sant Esteve
Restaurante La Fonda y Restaurante Món

APERITIVO DEL CHEF Y COPA DE CAVA

ENTRANTES

Chupito de escudella de Navidad con ensartado de pelota y butifarra negra
y
Canelones de asado navideño con bechamel cremosa trufada y foie

PLATO PRINCIPAL

Bacalao a la navideña con ñoquis trufados y suquet de gambas
o
Pollo de payés relleno de foie y pistachos con tarrina de patata y beicon
aromatizado al vino rancio

POSTRES

Tarta brownie de chocolate, nueces y frutos rojos
Barquillos y chocolate

BODEGA

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
Aguas, cafés e infusiones

45 € adultos / 25 € niños

*Opción con alojamiento en el Hotel Món ****s*

112 € adulto por persona (noche de alojamiento + desayuno + comida de Navidad)
55 € niños (noche de alojamiento + desayuno + comida de Navidad)

25 y 26 de diciembre
Menú de Navidad y Sant Esteve
Restaurante L'Ó ❁

Menú homenaje al canelón de Navidad

APERITIVO

Canelón de atún rojo con aguacate y aire de Jang

PLATOS

Canelón de cocido con su escudella

Canelón de pularda asada con foie y trufa

Canelón de arroz de rape con gamba y su picada de ñoras

Canelón de setas y fricandó de ternera

POSTRES

Canelón de turrón con crujiente de chocolate

Petits fours

BODEGA

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
Vino de Pedra Lagravera, D.O. Costers del Segre

110 € adultos / 75 € niños

*Opción con alojamiento en el Hotel Món ****s*

177 € adulto por persona (noche de alojamiento + desayuno + comida de Navidad)
105 € niños (noche de alojamiento + desayuno + comida de Navidad)



Escoje tu opción para FIN DE AÑO

Opción A

*Cena de gala en La Fábrica
Fiesta de verbena con cotillón*

130 € por persona

Opción B

*Cena de gala en La Fábrica
Fiesta de verbena con cotillón
Noche de alojamiento en el Hotel Món****S
Desayuno bufé en el Restaurante Món*

195 € por persona

Opción C

*Cena degustación en el Restaurante L'Ó
Fiesta de verbena con cotillón*

225 € por persona

Opción D

*Cena degustación en el Restaurante L'Ó
Fiesta de verbena con cotillón
Noche de alojamiento en el Hotel Món****S
Desayuno bufé en el Restaurante Món*

290 € por persona

*Los precios son por persona, en habitación doble
10% de Iva incluido

*Los menús están sujetos a cambios por parte del chef

*Suplemento habitación Junior Suite +50 €

*Suplemento Suite Presidencial +100 €

*Consulte suplemento habitación individual

*Noche extra, tarifa especial 65 € con desayuno

31 de diciembre
Fin de año en Món Sant Benet
Cena y verbena en el Restaurante La Fábrica

ENTRANTES

Crema de tupinambos con royal de foie y jamón ibérico

Ensalada de vieiras y langostinos con toques cítricos y salicornia crujiente

PLATOS PRINCIPALES

Fricandó de rape con llanegas negras

Pierna de cabrito melosa con chocolate salado, patata del bufe y trufa

POSTRES

Tarta de chocolate y turrón

Petits fours

BODEGA

Copa de cava de bienvenida Vilarnau Brut Nature Reserva
Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Franc D.O. Pla de Bages
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

Aguas, cafés e infusiones

Verbena
Cotillón, bebidas i recena

130 € adultos / 40 € niños

*Opción con alojamiento en el Hotel Món ****s*

195 € adulto por persona (noche de alojamiento + cena + fiesta verbena+ desayuno especial)

70 € niños (noche de alojamiento + cena + fiesta verbena+ desayuno especial)

**noche extra tarifa especial de 65 € la noche*

31 de diciembre

*Fin de año Restaurante L'Ó
Cena en el l'Ó, campanadas, copas en la
terrazza Món y fiesta en La Fábrica*

APERITIVOS Y COPA DE BIENVENIDA

*Cóctel de bienvenida
Bufe de ostras con diferentes salsas
Bufe de foie
Bufe degustación de tártaros de atún y ternera
Bufe nitro con showcooking
Jamón al corte con pan de coca y tomate
Nuestras bravas Brasa fría aromatizada
Crujiente de pan carasatu con pomada salada
Mini pizzas con trufa y queso Tou de Sort*

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Canelón de atún con aguacate, huevo de codorniz y aire de soja
Taco de bogavante con papada de cerdo Ral y su caldo
Pescado de lonja con texturas de alcachofas y salsa de asado
Filete de ternera de Girona con setas y salsa de cacao
El Valenciano refrescante
Nuestro carajillo de Baileys (chocolate, avellanas, helado de Baileys y café)
Surtido de petits fours
Uvas de la suerte*

VINOS QUE ARMONIZAN...

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

225 € adultos / 75 € niños

Cena + fiesta de verbena en La Fábrica

*Opción con alojamiento en el Hotel Món ****s*

290 € adulto por persona (noche de alojamiento + desayuno + cena + fiesta verbena)

105 € niños (noche de alojamiento + desayuno + cena + fiesta verbena)

1 y 6 de enero
Menú de Año Nuevo y Reyes
Restaurante La Fonda y Restaurante Món

Aperitivo del chef

PRIMEROS PLATOS

*Ensalada de carpaccio de ternera del Berguedà con virutas de queso y foie
Pimientos del piquillo rellenos de cremoso de bacalao con salsa de almendras
tostadas
Canelón crujiente de centollo y marisco con su salsa y bouquet de aderezados
Nuestra bullabesa con arroz al azafrán y cigalas*

SEGUNDOS PLATOS

*Fricandó de ternera guisado a la catalana con neग्रillas y patatas de montaña
Muslo de pollo campesino con asado navideño, lágrima de orellana y Málaga
Bacalao confitado con navajas y crema de puerros de los huertos
Dorada sin trabajo con beicon, hummus de garbanzos de Mura y verduras de
invierno*

SEGUNDOS PLATOS

*El pijama renovado, cuajado de flan de huevo, piña marinada y helado de
vainilla de Haití
Mil hojas de crema catalana con frambuesas
Tarta Sacher de frambuesa
Helado de chocolate Belga con crujiente de barquillo y avellana*

***Año nuevo:** Pastel de Año Nuevo
Día de Reyes: Roscón de Reyes*

BODEGA

*Mas de Sant Iscle D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O Pla de Bages
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva
Aguas, cafés e infusiones*

32 € adultos / 20 € niños



Condiciones generales

Entraremos en el 2019 con las campanas del Monasterio desde la plaza de San Benet y desde la terraza del Restaurante L'Ó.

Habr  servicio de guardarropa en La Fábrica.

Ofertas especiales para alojamiento la noche del 29 y 30/12/18.

Los horarios de inicio del servicio serán a las 20.30h en la Fábrica y a las 20.15h en el Restaurante L' 

La Verbena concluir  a las 05.00 h.

Se ruega máxima puntualidad.

Para confirmar la reserva será imprescindible efectuar el prepagado íntegro.

No se aceptarán cancelaciones, excepto en casos de fuerza mayor debidamente justificados.



MÓN
ST
BENET

938759404 · hotel@monstbenet.com
www.hotelmonstbenet.com