



Almuerzos y cenas de Gala Navidad 2017

\ Menú de Nochebuena

Aperitivo de bienvenida

Ostra de foie con jamón y polvo de oro

Aperitivo

Carpaccio de atún con sandía al crue y aguacate

Entrante

Crema trufada de puerro y patata con langostinos y crujiente de algas de ibiza

Principales

Mero a la parrilla con vinagreta de chipirones y crujiente de su tinta

Porcella ibicenca rostida con parmentier de patata y pimientas con esencia de batavia

Postres

Torrija de coco y fresas, caramelizada con arándanos y nube de algodón

Chocolatinas y turrone

Precio 90 € por persona (IVA incluido)

Bodega incluida: Úrsula Ninna de Nuit Brut – Malcorta verdejo. (D.O Rueda) – Chateau Pigoudet (D.O Provence)
Cillar de Silos (D.O Ribera del Duero) – *Todos los menús incluyen agua, cerveza, refrescos, café y cava*



Almuerzos y cenas de Gala Navidad 2017

\ Menú de Reyes

Aperitivo centro de mesa

Chupa chups de foie y pistacho
Crema de calabaza con crème fraîche y crujiente de gresinis
Pescadito de roca ibicenco en fritura gaditana con ali oli de pera

Principal

Porcella ibicenca rostida con parmentier de patata y pimienta

Postre

Roscón de Reyes

Bodega

Vino blanco Canals Nubiola
(D.O. Penedés)
Vino tinto Mantibre (D.O. Ca. Rioja)
Cava Perelada Stars Brut

Precio 60 € por persona (IVA incluido)

Bodega incluida: Copa de Bienvenida, Premier Rendez-Vous Sauvignon Blanc (D.O Cote de Gascogne, Francia)
La Vielle Ferme Rouge (D.O Provence) – *Todos los menús incluyen agua, cerveza, refrescos, café y cava*



Almuerzos y cenas de Gala Navidad 2017

\ Menú de Nochevieja

Aperitivo de bienvenida

Crema trufada de patata y puerro con crujiente de gambas

Aperitivos en mesa

Gamba ibicenca con ajo blanco de almendras y perlas de aceite

Hígado de pato a la plancha con hebras de zanahoria al regaliz

Entrantes

Cigala de Marín con leche de coco, mango y limón gras

Principales

Sorbete de rosas (vodka, sour, infusión de rosas, helado de fresa y rosas con Moët rosé)

Entrecot de Wagyu a la parrilla con crema de castañas al anís y aceite de turrón

Bomba de chocolate con algarroba, cremoso de chocolate y algodón de azúcar y helado de pera willians

Postres

Mini dulces de chocolate con hierbas ibicencas

Bolsa cotillón

Uvas de la suerte

Precio 190 € por persona (IVA incluido)

Ponemos a su disposición el servicio de barra libre al finalizar el menú y hasta las 04:00 h.

Precio por persona: 60 € (IVA incluido)

Bodega incluida: Champagne Moët Chandon, Vino blanco Jerman Pinot Griggio (D.O Friuli-Venezia, Italia) – Miraval (D.O Provence) – Vino tinto Ánima Negra (D.O VT Mallorca) – *Todos los menús incluyen agua, cerveza, refrescos, café y cava*



Almuerzos y cenas de Gala Navidad 2017

\ Menú Infantil

Entrante

Sopa de picadillo

Principal

Escalope de ternera

Postre

Helado

Precio 25 € por persona (IVA incluido)

Todos los menús incluyen agua, refrescos y zumos



Menús Especiales Navidad

\ Menú Montesol

Aperitivos

Mini ensalada de brotes tiernos
con pechuga de pollo payés ahumada

Ceviche de pescado con lima y leche de tigre

Entrante

Crema de Calabaza de Ibiza con sabayón de acelgas
y su grissini con creme fraiche

Principal

Lomo de merluza de pintxo en salsa verde
con almejas a la donostiarra

o

Entraña ternera argentina a la parrilla
con chimi churri y boniato con setas

Postre

Bizcocho de chocolate de Jamaica con confitura de
fresas de Ibiza y crema doble de vainilla

Precio 38 € por persona
IVA incluido

\ Menú Gourmet

Aperitivos

Piruletas de queso ibicenco con nubes de palomita,
sésamo y hierbas de la Islante

Barriguera de Cerdo negro Ibiza
con crema de patata ahumada y jugo de trufa

Osomaki de cangrejo con mahonesa japonesa

Entrante

Lomo de salmón bajo costra de sal
con crema de guisantes y verduritas de ibiza

Principal

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla
con salsa de ciruela claudia
y milhojas de patata y bacon

Postre

Flan a baja temperatura de huevo payés
con crème fraiche

Precio 42 € por persona
IVA incluido

Bodega incluida: White Pavina (D.O. Verdejo) – Pavina Red (D.O. Castilla y León) – Úrsula Ninna de
Nuit Brut – *Todos los menús incluyen copa de bienvenida, agua, refrescos, cerveza, café y cava*



GRAN HOTEL MONTESOL

Menús Especiales Navidad

\ Menú Premiere

Aperitivos

Pescadito de roca ibicenco en fritura gaditana
con ali oli de pera

Rossejat de setas otoñales con ali oli

Crema aterciopelada de bogavante azul
con gambas y velo de pan

Entrante

1/2 Ración de ceviche roll (ceviche de pescado,
pepino, aguacate, cilantro, kiwi y leche de tigre)

Principal

1/2 Ración de Bacalao negro
con saiko miso y tinta de calamar

y

1/2 Ración de Entrecot de wagyu
con emulsión de setas

Postre

Tiramisú Montesol
Combinado sobremesa

**Precio 50 € por persona
IVA incluido**

\ Menú Gala

Aperitivos

Ceviche de pescado con lima y leche de tigre

Tosta de ceps, con jamón ibérico,
espárragos y gratinado de ali oli

Osomaki de cangrejo con mahonesa japonesa

Principal

Rape de tripa negra a la parrilla con refrito de ajos
a la donostiarra y patatitas ibicencas

o

Picaña de Angus con salsa anticucho
y pico de gallo de mango

Postre

Soufflé tibio de chocolate con sorbete de limones
macerados al estilo marroqui con cava

2 horas de carro de licores

**Precio 65 € por persona
IVA incluido**

Bodega incluida: White Pavina (D.O. Verdejo) – Pavina Red (D.O. Castilla y León) – Úrsula Ninna de
Nuit Brut – Todos los menús incluyen copa de bienvenida, agua, refrescos, cerveza, café y cava