

MIM

HOTELS
by Majestic Hotel Group

SITGES

BOUTIQUE & SPA

Sant Bartomeu 2024

August 23rd / 23 Août

Welcome appetizer / APÉRITIF DE BIENVENUE

White asparagus with cod and its Pil Pil

ASPERGES BLANCHES AU CABILLAUD ET SON PIL PIL

Starter / ENTRÉE

Scallop with celeri parmentier & summer fruits

COQUILLE SAINT-JACQUES AU CÉLERI PARMENTIER ET FRUITS D'ÉTÉ

Main course Fish / PLAT PRINCIPAL POISSON

Bluefin tuna with marinade, grapefruit & watermelon

THON ROUGE AUX POISSONS MARINÉS, PAMPLEMOUSSE ET PASTÈQUE

Main course meat / PLAT PRINCIPAL VIANDE

Matured veal ingot with cherries & potato millefeuille

LINGOT DE BŒUF MATURÉ AUX CERISES ET MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE

Desserts / DESSERTS

White chocolate, candied walnuts, cocoa meringue & salted caramel ice-cream

CHOCOLAT BLANC, NOIX CONFITES, MERINGUE AU CACAO

ET GLACE AU CARAMEL SALÉ

Wine cellar / CAVE À VINS

Selection of wines and champagnes by our sommelier

Coffee and infusions service

SÉLECTION DE VINS ET DE CAVAS PAR NOTRE SOMMELIER

SERVICE DE CAFÉ ET D'INFUSIONS

85€ per person / 85€ par personne

10% vat included / 10% TVA incluse