



Menús de grups per nadal
Menús de grupos para navidad
2024

01



Entrant a escollir - Entrante a elegir

Coca de hojaldre con escalivada, anchoa y queso de cabra
Coca de pasta de full amb escalivada, anxova i formatge de cabra

Sopa de cebolla
Sopa de ceba

Xató de Sitges con bacalao ahumado
Xató de Sitges amb bacallà fumat

Principal a escollir - Principal a elegir

Meloso de ternera con parmentier de patata trufada
Melós de vedella amb parmentier de patata trufada

Merluza a la plancha con mojo verde, pimiento escalivado & patata primor
Lluç a la planxa amb mojo verd, pebrot escalivat & patata primor

Arroz vegano
Arròs vegà

Postre a escollir - Postre a elegir

Tarta Tatin con caramelo salado
Tarta Tatin amb carmel salat

Brioche de chocolate con aceite de oliva AOVE
Briox de xocolata amb oli d'oliva AOVE

Petit fours
Copa de cava

Bodega - Celler

Vino blanco: MIM; Xarel.lo, macabeo, viogner; D.O Penedès
Vino tinto: MIM; Cabernet Sauvignon, tempranillo; D.O Penedès
Cava MIM Brut Nature ecológico
Agua mineral y agua con gas
Servicio de café & infusiones

55€ por persona
10 % IVA incluido



02

Entrant a escollir - Entrante a elegir

Berenjena con miso, queso manchego, cacahuets y rúcula
Albergínia amb miso, formatge manxec, cacauets i ruca

Burrata con tomate confitado, pesto y crumble de parmesano
Burrata amb tomàquet confitat, pesto i crumble de parmesà

Carpaccio de remolacha. reducció de oporto, estragón, yogur y pistacho
Carpaccio de remolatxa. reducció de porto, estragó, iogurt i pistatxo

Principal a escollir - Principal a elegir

Cochinillo con chutney de cabello de ángel, chalotas y puré de chirivía
Garrí amb chutney de cabell d'àngel, escalunyes i puré de xirivía

Salmón con zanahoria al miso, puré de zanahoria y huevas de trucha
Salmó amb pastanaga al miso, puré de pastanaga i ous de truita

Arroz vegano
Arròs vegà

Postre a escollir - Postre a elegir

Brownie de plátano caramelizado y avellana
Brownie de plàtan caramel·litzat i avellana

Tarta de higos
Tarta de figues

Petit fours
Copa de cava

Bodega - Celler

Vino blanco: MIM; Xarel.lo, macabeo, viogner; D.O Penedès

Vino tinto: Viña Real Crianza; Tempranillo; D.O Rioja

Cava MIM Brut Nature ecológico

Agua mineral y agua con gas

Servicio de café & infusiones

60€ por persona
10 % IVA incluido

03



Entrant a compartir - Entrante a compartir
Jamón ibérico y coca de cristal con tomate
Pernil ibèric i coca de vidre amb tomàquet

Ensalada de pato, piña asada, setas confitadas y vinagreta de pomelo
Amanida d'ànec, pinya rostida, bolets confitats i vinagreta d'aranja

Pulpo semicrujiente, cebolletas a la sal y mojo verde
Pop semicruixent, cebes tendres a la sal i mojo verd

Pulpo semicrujiente, cebolletas a la sal y mojo verde
Pop semicruixent, cebes tendres a la sal i mojo verd

Principal a escollir - Principal a elegir

Rodaballo salteado con setas de temporada, beurre blanc y parment
Turbot saltejat amb bolets de temporada, mantega blanca i parmentier de coliflor

Lomo bajo de ternera madurada (40 días) con salsa café de París
Llom baix de vedella madurada (40 dies) amb salsa cafè de París

Arroz vegano
Arròs vegà

Postre a escollir - Postre a elegir

Mousse de chocolate con gel de lima y crocante de sésamo
Mousse de xocolata amb gel de llima i crocant de sèsam

Pera al vino rosado, chocolate blanco y rosas
Pera al vi rosat, xocolata blanca i roses

Petit fours
Copa de cava

Bodega - Celler

Vino blanco: Bela; Verdejo; D.O Rueda
Vino tinto: Bela; Tempranillo; D.O Ribera del Duero
Cava MIM Brut Nature ecológico
Agua mineral y agua con gas
Servicio de café & infusiones

65€ por persona
10 % IVA incluido

Contacte - Contacto

Joaquim Roca
Events Manager
events@hotelmimsitges.com

Lluís Escrich
F&B Manager
ayb@hotelmimsitges.com