



Christmas Menus
Menús de Noël
2024

HOTEL MIM SITGES

01



24
December / Décembre
2024

Christmas Eve
Dîner de Noël

02



25
December / Décembre
2024

Christmas Menu
Repas de Noël

03



26
December / Décembre
2024

St. Stephen's Day Lunch
Repas de Saint Étienne

04



31
December / Décembre
2024

New Year's Eve Menu
Reveillon du Nouvel An

05



01
January / Janvier
2025

New Year's Brunch
Brunch de la St-Sylvestre

06



Kids Menu
Menu Enfants

07



To take away
À emporter

24

December / Décembre
2024

Christmas Eve
Dîner de Noël



Appetizer - Hors d'oeuvre

Duck Croquette *Croquette de canard*

Starter - Entrée

Hake with clams and white wine velouté
Merlu avec palourdes et sa velouté au vin blanc

Main - Plat

Suckling pig with pumpkin chutney, shallots and parsnip puree
Cochon de lait au chutney de courge, échalotes et purée de panais

Dessert - Dessert

Raisins in rosé wine, white chocolate and roses
Raisins secs au vin rosé, chocolat blanc et roses

Petit fours

Glass of cava - coupe de cava

Drinks - Boissons

White wine - Vin blanc: Bela; Verdejo / D.O. Rueda

Red Wine - Vin rouge: Bela; Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

Cava: MIM; Brut Nature Reserva

Water, coffee and infusions - Eau, café et infusions

85€ per person / 10% VAT included

85€ par personne / TVA comprise



25

December / Décembre
2024

Christmas Menu
Repas de Noël

Appetizer - Hors d'oeuvre

Egg stuffed with foie mousse and baked apples
Oeuf farci à la mousse de foie et pommes rôties

Starter to choose - Entrée à choisir

“Galets” pasta soup and stew meat
Soupe aux “Galets” et sa viande cuite

Onion soup
Soupe à l'oignon

Main to choose - Plat à choisir

Cod au gratin with prawns
Gratin de morue aux crevettes

Lamb terrine with its consommé and chickpea soup
Terrine d'agneau et son bouillon et crème de pois chiches

Dessert - Dessert

Yule log with coffee mousse, orange gel and chocolate sponge cake
Bûche de Noël avec mousse au café, gel à l'orange et gâteau au chocolat

Petit fours
Glass of cava - coupe de cava

Drinks - Boissons

White wine - Vin blanc: Pagos de Galir; Godello / D.O. Valdeorras
Red wine - Vin rouge: Viña Real; Tempranillo / D.O. Rioja
Water, coffee and infusions - Eau, café et infusions

65€ per person / 10% VAT included
65€ par personne / TVA comprise

26

December / Décembre
2024

St. Stéphen's Day Lunch
Repas de Saint Étienne



Appetizer - Hors d'oeuvre

The chef's duo: boudin noir tempura & cheese and pine nut rolls
Le duo du chef: tempura de boudin noir et rouleaux de fromage et pignons de pin

Starter - Entrée

Canneloni XL
Cannelloni XL

Main to choose - Plat à choisir

Monkfish stew
Ragoût de lotte

Lamb shoulder with roasted peppers and baked potatoes
Épaule d'agneau aux poivrons rôtis et pommes de terre au four

Dessert - Dessert

Chocolate and extra virgin olive oil brioche
Brioche au chocolat et à l'huile d'olive extra vierge

Petit fours
Glass of cava - coupe de cava

Drinks - Boissons

White wine - Vin blanc: De Llevant; Malvasía de Sitges / D.O. Penedès
Red wine - Vin rouge: Vespres; Garnacha tinta, Cariñena & Syrah / D.O. Montsant
Cava: MIM; Brut Nature Reserva
Water, coffee and infusions - Eau, café et infusions

65€ per person / 10% VAT included
65€ par personne / TVA comprise

31

December / Décembre
2024

New Year's Eve Menu
Reveillon du Nouvel An



Welcome Cocktail - Cocktail de bienvenue

Flower fritter, octopus mayonnaise, sea urchin, tomato and lime
Beignet de fleurs, mayonnaise de poulpe, oursin, tomate et citron vert

Gala Dinner - Dinner de gala

Egg with ceps mousse and truffle
Oeuf à la mousse de cèpes et truffe

Steak tartar with caviar
Steak tartare avec caviar

Foie truffle
Truffe au Foie

Viera with tubers and almond milk foam
Viera aux tubercules et mousse de lait d'amande

Scarlet Shrimp
Carabinero

Beef tenderloin with mushroom and fig juice
Filet de bœuf au jus de champignons et figues

Moscow mule in textures
Moscow mule en textures

White chocolate snowflake with mandarin orange and chestnut
Flocon de neige en chocolat blanc, mandarine et châtaigne

Drinks - Boissons

White wine - Vin blanc: Granit; Garnacha Blanca / D.O. Montsant

Red wine - Vin Rouge: Contino Reserva 2018;

Tempanillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha / D.O. Rioja

Cava: Juve&Camps Reserva de la Familia; Xarelo, macabeo, parellada

Water, coffee and selection of spirits- Eau, café et sélection de spiritueux

Cotillon & grapes - Cotillon et raisins

200€ per person / 10% VAT included

200€ par personne / TVA comprise

01

January / Janvier
2025

New Year's Brunch
Brunch de la St-Sylvestre



**Start the first day of the year with
a delicious brunch at the Hotel MIM Sitges**

***Commencez le premier jour de l'année
avec un délicieux brunch à l'Hôtel MIM Sitges***

As a couple, with friends or with the family,
it will undoubtedly be the best option to start the year.

From 12:00 to 16:00 we are waiting for you to enjoy two meals in one
two meals in one: breakfast and lunch.

Buffet with both sweet and savoury options that will be a real experience even for the
experience even for the most exquisite palates.

*En couple, entre amis ou en famille,
ce sera sans aucun doute la meilleure option pour commencer l'année.*

*De 12h00 à 16h00 nous vous attendons pour profiter de deux repas en un
deux repas en un : petit-déjeuner et déjeuner.*

*Buffet avec des options sucrées et salées qui seront une véritable expérience même pour les
expérience même pour les palais les plus exquis.*

Price of brunch: 45€ per person including drinks
Prix du brunch : 45€ par personne boissons comprises

KIDS MENU

MENU ENFANTS

3-12 YEARS / 3-12 ANS



Starters to choose - Entrées à choisir

Roast cannelloni with béchamel sauce
Cannellonis rôtis sauce béchamel

or-ou

Rigatoni napolitana with parmesan au gratin
Rigatoni napolitana avec son parmesan gratinée

Main to choose - Plat à choisir

Premium beef Burger
Burguer de boeuf premium

or-ou

MIMlanesa - Leo Messi's favourite dish
MIMlanesa - Le plat préféré de Leo Messi

Dessert - Dessert

Hazelnut and chocolate praline coulant with vanilla ice cream
Coulant praliné noisette et chocolat avec glace vanille

Drinks - Boissons

Water / *Eau*
Soft drinks / *Sodas*

50€ per child / 10% VAT included
50€ per enfant / 10% TVA comprise

70€ per child / 10% VAT included (New Year's Eve)
70€ per enfant / 10% TVA comprise (Reveillon de Nouvel An)

TO TAKE AWAY À EMPORTER

Celebrations at home; we cook for you
Les fêtes à la maison; Nous cuisinons pour vous



"Escudella i Carn d'olla" Traditional beef broth with pasta 20€
Escudella i Carn d'olla" Bouillon de viande traditionnel avec des pâtes

Onion Soup 14€
Soupe d'oignons

The chef's duo: boudin noir tempura & cheese and pine nut rolls 15€
Le duo du chef: tempura de boudin noir et rouleaux de fromage et pignons de pin

Assorted croquettes (5 unit) 12€
Surtido de croquetas variadas (5 ud)

MAINS - PLATS

Matured beef rump steak (30 days) with café de Paris sauce 29€
Rumsteak de bœuf maturée (30 jours) sauce café de Paris

Roasted meat canneloni XL 2 un. 27€ / 4 un 49€
Canneloni de viande grillée

Roasted scallops, asparagus, bigarde sauce and seafood demi-glaze 35€
Coquilles Saint-Jacques rôties, asperges, sauce bigarde et demi-glaçage aux fruits de mer

Lamb shoulder with roasted peppers, baked potato and its demi-lace 26€
Épaule d'agneau aux poivrons rôtis, pommes de terre au four et sa demi-lace

10% VAT Included / 10% TVA comprise

Call or email us to place your order 93 811 35 00

Appelez-nous ou envoyez-nous un email pour passer votre commande ayb@hotelmimsitges.com

Contact

Joaquim Roca
Events Manager
events@hotelmimsitges.com

Lluís Escrich
F&B Manager
ayb@hotelmimsitges.com