



Menús de Nadal / Menús de Navidad
2021

Sopar de Nadal – Cena de Nochebuena

Hotel MiM Sitges

MiM
SITGES
HOTEL
BOUTIQUE & SPA

24

Desembre / Diciembre

2021

Primer a escollir / Primero a elegir

Parmentier de moniato trufat, ou a baixa temperatura i pernil d'ànec
Parmentier de boniato trufado, huevo a baja temperatura y jamón de pato

Vichyssoise calenta de poma i botifarró
Vichyssoise caliente de manzana y morcilla negra

Burrata amb cremós de pesto, tomàquet confitat i oliva de Kalamata
Burrata con cremoso de pesto, tomate confitado y oliva Kalamata

Segon a escollir / Segundo a elegir

Llobarro amb crema d'all's tendres i saltejat de tirabeccs
Lubina con crema de ajos tiernos y salteado de tirabeques

Tataki de Nebraska, mojo picón, mostassa verda i "papas arrugás"
Tataki de Nebraska, mojo picón, mostaza verde y "papas arrugás"

Entrecotte de llom alt a la brasa amb guarnició de temporada
Entrecotte de lomo alto a la brasa con guarnición de temporada

Postres a escollir / Postres a elegir

Mel, mató i nous
Requesón con miel y nueces
Cheesecake amb fruits vermells
Cheesecake con frutos rojos

Coulant de praliné d'avellana i xocolata amb gelat de vainilla
Coulant de praliné de avellana y chocolate con helado de vainilla

Vi blanc/Vino blanco: **Excellens'20**, Verdejo/D.O Rueda
Vi negre/Vino tinto: **Viña Real Crianza'20**, Tempranillo/D.O Ca. Rioja
Cava: **MVSA de Vallfamosa**, Brut Nature

Aigua, cafès i infusions
Agua, cafés e infusiones

Preu/Precio: 50 € per/por persona (IVA inclòs/incluido)



Dinar de Nadal – Comida de Navidad

Hotel MiM Sitges



25

Desembre / Diciembre

2021

Aperitiu / Aperitivo

Coca de milfulls amb hummus, sardina marinada,
perles cítriques i tomàquet dolç

Coca de milhojas con hummus, sardina marinada,
perlas cítricas y tomate dulce

Primer / Primero

Escudella, pilota i carn d'olla
Escudella, pelota y carne de cocido

Segon a escollir / Segundo a elegir

Xai a baixa temperatura amb pebrots del piquillo i patates
Cordero a baja temperatura con pimientos del piquillo y patatas

o

Peix de llotja a la planxa, romescu,
espàrregs de marge i allioli d'all negre

Pescado de lonja a la plancha, romescu,
espárragos trigueros y allioli de ajo negro

Postre

Bogeria de xocolata amb crumble de vainilla
Locura de chocolate con crumble de vainilla

Selecció de neules atresanes
Selección de neulas artesanas

Selecció de vins i cava per part del nostre sommelier
Selección de vinos y Cava por parte de nuestro sommelier

Aigua, cafès i infusions
Agua, cafés e infusiones

Preu/Precio: 60 € per/por persona (IVA inclòs/incluido)



26

Desembre / Diciembre

2021

Aperitiu / Aperitivo

Vichyssoise calenta de poma i botifarró
Vichyssoise caliente de manzana y morcilla negra

Primer / Primero

Caneló de rostit
Canelón de Asado

Segon a escollir / Segundo a elegir

Xai a baixa temperatura amb crema d'ibèrics i canel de trinxat
Cordero a baja temperatura con crema de ibéricos
y canel de trinchat

Peix de llotja a la planxa, saltejat de tomàquet cherry, ceba morada i salicòrnia
Pescado de lonja a la plancha, salteado de tomate cherry, cebolla morada y salicornia

Postre

Rocher de xocolata blanc
Rocher de chocolate blanco
Selecció de neules atresanas
Selección de neulas artesanas

Selecció de vins i cava per part del nostre sommelier
Selección de vinos y Cava por parte de nuestro sommelier

Aigua, cafès i infusions
Agua, cafés e infusiones

Preu/Precio: 50 € per/por persona (IVA inclòs/incluido)



Sopar de Cap d'Any – Cena de fin de Año

Còctel de benvinguda / Cocktail bienvenida

Ostra fresca amb salsa Ponzu i ous de Tobiko
Ostra fresca con ponzu y huevas de tobiko

Sopar de gala / Cena de gala

Coca de milfulls amb hummus, sardina marinada, perles cítriques i tomàquet dolç
Coca de milhojas con hummus, sardina marinada, perlas cítricas y tomate dulce

Tàrtar de salmó marinat, guacamole, sèsam i ous de salmó
Tartar de salmón marinado, guacamole, sésamo y huevas de salmón

Mini caneló de carabassó farcit de brandada de bacallà i maionesa de piquillo
Mini canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao y mayonesa de piquillo

Llamàntol a la brasa amb escuma de moniato i salicòrnia saltejada
Bogavante a la brasa con espuma de boniato y salicornia salteada

Filet amb parmentier de patata trufada i foie poèlé
Solomillo con parmentier de patata trufada y foie poêlé

Pastisset Saint Honoré amb gelat de dolç de llet
Tartaleta Saint Honoré con helado de dulce de leche

Celler / Bodega

Vi blanc/Vino blanco: **Terra de Godos**, Albariño/D.O Rías Baixas
Vi negre/Vino tinto: **Pagos D'Anguix**, Tempranillo/D.O Ribera del Duero
Cava: **Juvé&Camps Reserva de la familia**, Xarello, macabeo, parellada

Cafès, tes i selecció de licors
Cafés, té y selección de licores

Cotilló i raïm de la sort / Cotillón y uvas de la suerte

Preu/Precio: 150 € per/por persona (IVA inclòs/incluido)

3 Combinados & Servicio DJ'S hasta las 03h

Preu/Precio: 180 € per/por persona (IVA inclòs/incluido)

Opció /Opción Champagne Moët Chandon Impérial
60€ per parella / 60€ por pareja

Hotel MiM Sitges

31

Desembre / Diciembre

2021

MIM
SITGES
HOTEL
BOUTIQUE & SPA



Sopar de Cap d'Any – Cena de fin de Año

Infantil

Primer a escollir / Primero a elegir

Canelons de rostit XL MIM amb beixamel
Canelones de asado XL MIM con bechamel

Macarrons del Cardenal amb secret ibèric i pomesà gratinat
Macarrones del Cardenal con secreto ibérico y pavesano gratinado

Segon a escollir / Segundo a elegir

Lingot de pollastre del corral en dos coccions, herbes,
parmentier de moniato, ceba glasejada i shitake

Lingote de pollo del corral en dos cocciones, hierbas, parmentier de boniato, cebolla glaseada y shitake

Entrecotte de vedella amb patates fregides
Entrecotte de ternera con patates fritas

Postre

Coulant de pralinée d'avellana i xocolata amb gelat de vainilla
Coulant de pralinée de avellana y chocolate con helado de vainilla

Aigües minerals / *Aguas minerales*
Assortiment de refrescs / *Surtido de refrescos*

Preu/Precio: 60 € per/por persona (IVA inclòs/incluido)

(Nens de 3 a 12 anys)
(Niños de 3 a 12 años)

Hotel MiM Sitges

31

Desembre / Diciembre

2021

MIM
SITGES
HOTEL
BOUTIQUE & SPA



Brunch d'Any Nou - Brunch de Año Nuevo

Hotel MiM Sitges



1
Gener / Enero
2022

Comença el primer dia de l'any amb un deliciós brunch a l'Hotel MIM Sitges.

Empieza el primer día del año con un delicioso brunch en el Hotel MIM Sitges.

En parella, amb amics o família, sens dubte serà la millor manera de començar l'any nou.

Des de les 12:00 i fins a les 15:00 us esperem per gaudir de dos àpats en un: l'esmorzar i el dinar.

Opcions tant dolces com salades que suposaran una veritable experiència fins i tot per als paladars més exquisits.

En pareja, con amigos o familia, será sin duda la mejor manera de empezar el año nuevo.

Desde las 12:00 y hasta las 15:00 te esperamos para disfrutar de dos comidas en una: el desayuno y el almuerzo.

Opciones tanto dulces como saladas que supondrán una verdadera experiencia incluso para los paladares más exquisitos.

Preu del brunch: 30€ per persona amb begudes.

Precio del brunch: 30€ por persona con bodega incluida.

De 12:00h a 15:00h



Dinar del Dia de Reis - Comida del Día de Reyes

Entrants / Entrantes

Vichyssoise calent de poma i botifarra negra
Vichyssoise caliente de manzana y morcilla negra

Burrata amb cremós de pesto, tomàquet confitat i oliva de Kalamata

Burrata con cremoso de pesto, tomate confitado y oliva Kalamata

Parmentier de moniato trufat, ou a baixa temperatura i pernil d'ànec

Parmentier de boniato trufado, huevo a baja temperatura y jamón de pato

Macarrons del Cardenal amb secret ibèric i pamesà gratinat

Macarrones del Cardenal con secreto ibérico y pimientos gratinados

Principals / Principales

Pop a la brasa, parmentier de patata i pimentó de la Vera

Pulpo a la brasa, parmentier de patata y pimentón de la Vera

Tatakí de Nebraska amb mojo picón, mostassa verda i "papas arrugás"

Tatakí de Nebraska con mojo picón, mostaza verde y "papas arrugás"

Arròs de bacallà i espinacs / Arroz de bacalao y espinacas

Entrecôte de bou 300 gr. amb guarnició de temporada

Entrecôte de buey 300 gr. con guarnición de temporada

Els postres / Los postres

Tiramisú amb gelat de cafè / Tiramisú con helado de café

Mató amb mel i nous / Requesón con miel y nueces

Pastís de fromatge amb fruits vermells / Cheesecake con frutos rojos

Coulant de praliné d'avellana i xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de praliné de avellana y chocolate con helado de vainilla

Torteta de Santa Teresa amb gelat de vainilla

Tortija con helado de vainilla

Vi blanc/Vino blanco: **La Sala'19**, Macabeo, Xarel·lo, chardonnay
/ D.O Penedès

Vi negre/Vino tinto: **La Sala'19**, Tempranillo, Cabernet sauvignon
/ D.O Penedès

Cava: **MVSA de Vallformosa**, Brut Nature

Aigua, cafès i infusions / Agua, cafés e infusiones

Preu/Precio: 50 € per/por persona (IVA inclòs/incluido)

Hotel MiM Sitges

6

Gener / Enero

2022

MiM
SITGES
HOTEL
BOUTIQUE & SPA



Per emportar – Para llevar

Primers / Primeros

Escudella i Carn d'olla	25€
Vichyssoise calenta de poma i botifarró <i>Vichyssoise caliente de manzana y morcilla negra</i>	20€
Coca de milfulls amb hummus, sardina marinada, perles cítriques i tomàquet dolç <i>Coca de milhojas con hummus, sardina marinada, perlas cítricas y tomate dulce</i>	18€
Amanida russa amb ventresca de tonyina i maonesa de soja <i>Ensaladilla rusa con ventresca de atún y mayonesa de soja</i>	18€
Assortiment croquetes variades (5 ut) <i>Surtido de croquetas variadas (5 ud)</i>	12€

Segons / Segundos

Tataki de Nebraska, mojo picón, mostassa verda i "papas arrugás" <i>Tataki de Nebraska, mojo picón, mostaza verde y "papas arrugás"</i>	29€
Canelons XL de rostit 2 ut./ 4 ut. <i>Canelones de asado 2 ud./ 4 ud.</i>	27€ / 49€
Tataki tonyina vermella, wakame, alvocat i sèsam <i>Tataki de atún rojo, wakame, aguacate y sésamo</i>	25€
Melós de vedella amb parmentier de boniato <i>Meloso de ternera con parmentier de moniato</i>	30€

Preu segons dues racions per plat
Precio en base a dos raciones por plato

10% IVA inclòs / 10% IVA incluido

Trucan's o enviens un correo per fer la teva comanda
Llámanos o envíanos un correo para realizar tu comanda

93 811 35 00

ayb@hotelmimsitges.com

Hotel MiM Sitges

MiM
SITGES
HOTEL
BOUTIQUE & SPA

Las fiestas a casa, cuinemos per a tu
Las fiestas en casa, cocinamos para ti





FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO
BON NADAL I FELIÇ ANY NOU

Avda. Sofía, 12 • 08870 SITGES, Spain
Tel. +34 93 811 35 00
info@hotelmimsitges.com • www.hotelmimsitges.com