



*Menu de Noël*  
*2021*

# Dîner de Noël

## Premier plat au choix

Parmentier de *boniato* truffé, œuf à basse température et jambon de canard

Vichyssoise chaude aux pommes et boudin noir

*Burrata* au crémeux de *pesto*, tomate confite & boudin noir

## Second plat au choix

Bar à l'ail tendre et sauté de pois gourmands

Tataki de veau du Nebraska, *mojo picón*, moutarde verte & "pommes de terre froissées"

Entrecôte de bœuf braisée avec garniture de saison

## Desserts au choix

Fromage blanc au miel et aux noix

Cheesecake aux fruits rouges

Coulant de praliné aux noisettes et au chocolat avec glace à la vanille

Vin blanc: **Excellens'20**, Verdejo/D.O Rueda

Vin rouge: **Viña Real Crianza'20**, Tempranillo/D.O Ca. Rioja

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

Eau, café et infusions

**50 € par personne** (10% TVA comprise)

Hotel MiM Sitges

24

Décembre

2021

**MiM**  
SITGES  
HOTEL  
BOUTIQUE & SPA



# Repas de Noël

Hotel MiM Sitges

**MiM**  
SITGES  
HOTEL  
BOUTIQUE & SPA

25

Décembre

2021

## Apéritif

Coca de millefeuilles à l'houmous, sardine marinée,  
perles citriques et tomate douce

## Premier plat

*Escudella*, boulette et ragoût de viande

## Second plat au choix

Agneau à basse température avec poivrons  
du *piquillo* et pommes de terre

ou

Poisson de la criée à la plancha, sauce *romesco*,  
asperges sauvages & aïoli à l'ail noir

## Dessert

Folie au chocolat avec crumble vanille

Choix de neules artisanales

Choix de vins et Cava de notre sommelier

Eau, café et infusions

**60 € par personne** (10% TVA comprise)



# Repas de Saint Étienne

---

## Apéritif

Vichyssoise chaude aux pommes et boudin noir

## Premier plat

*Cannelloni* au rôti

---

## Second plat au choix

Agneau à basse température avec crème d'ibériques  
et *cannelloni* de trinchat

ou

Poisson de la criée à la plancha, sauté aux tomates cerises,  
oignon rouge & salicorne

---

## Dessert

Rocher au chocolat blanc

Choix de neules artisanales

---

Choix de vins et Cava de notre sommelier r

---

Eau, café et infusions

**50 € par personne** (10% TVA comprise)

Hotel MiM Sitges

26  
Décembre  
2021

**MiM**  
SITGES  
HOTEL  
BOUTIQUE & SPA



# Menu de fin d'Anée

## Cocktail de bienvenue

Huître fraîche aux *ponzu* et œufs de tobiko

## Dîner de gala

Coca de millefeuilles à l'houmous, sardine marinée,  
perles citriques et tomate douce

Tartare de saumon mariné, guacamole, sésame et œufs de saumon

Mini *cannelloni* de courgette farci à la brandade de morue  
et mayonnaise aux poivrons du *piquillo*

Homard braisé avec mousse de patate douce et salicorne sautée

Filet de bœuf avec *parmentier* de pommes de terre  
aux truffes et foie gras poêlé

Tartelette Saint-honoré avec glace au dulce de leche

## Cave

Vin blanc: **Terra de Godos**, Albariño/D.O Rías Baixas

Vin rouge: **Pagos D'Anguix**, Tempranillo/D.O Ribera del Duero

Cava: **Juvé&Camps Reserva de la familia**, Xarelo, macabeo, parellada

Cafés , thés et choix de liqueurs

Cotillon et raisins de la chance

**Prix par personne 150€** (10% TVA comprise)

3 Cocktails & DJ's Service jusqu'à 03h

**Prix par personne 180€** (10% TVA comprise)

Option Champagne Moët & Chandon Impérial

**60 € par couple**

Hotel MiM Sitges

31

Décembre

2021

**MiM**  
SITGES  
HOTEL  
BOUTIQUE & SPA



## Menu de fin d'Année pour enfants

---

Hotel MiM Sitges

**MiM**  
SITGES  
HOTEL  
BOUTIQUE & SPA

31

Décembre

2021

### Premier plat au choix

*Cannellonis* au rôti XL MiM avec béchamel

ou

*Macaronis Cardinal* au *secreto* ibérique et parmesan gratiné

---

### Second plat au choix

Lingot de poulet fermier en deux cuissons, fines herbes,  
*parmentier de boniato*, oignon glacé & *shitake*

ou

Entrecôte de veau, frites

---

### Dessert

Coulant de praliné aux noisettes et au chocolat  
avec glace à la vanille

---

### Boissons

Eaux minérales  
Assortiment de sodas

**60 € par personne** (10% TVA comprise)

**(Enfants de 3 à 12 ans)**



# Menu des Rois

## Entrées

Vichyssoise chaude aux pommes et boudin noir  
*Burrata* avec crémeux de pesto, tomate confite et terre d'olives  
*Parmentier* de *boniato* aux truffes, œuf à basse température  
et jambon de canard  
*Macaronis* Cardinal avec *secretro* ibérique et parmesan gratiné

## Plats principaux

Poulpe braisé, *parmentier* de pommes de terre  
et pimenton de la Vera  
Tataki de veau du Nebraska avec *mojo picon*,  
moutarde verte et "pommes de terre froissées"  
Riz à la morue et aux épinards  
Entrecôte de bœuf 300 g avec garniture de saison

## Les desserts

Tiramisu avec glace au café Fromage blanc au miel et aux noix  
Cheesecake aux fruits rouges  
Coulant de praliné aux noisettes et au chocolat  
avec glace à la vanille  
Torrija avec glace à la vanille

## Cave

Vin blanc: **La Sala'19**, Macabeo, Xarel-lo, chardonnay / D.O  
Penedès  
Vin rouge: **La Sala'19**, Tempranillo, Cabernet sauvignon / D.O  
Penedès  
Cava: **MVSA de Vallformosa**, Brut Nature

Eau, café et infusions

**50 € par personne** (10% TVA comprise)

Hotel MiM Sitges

6

Janvier

2022

**MiM**  
SITGES  
HOTEL  
BOUTIQUE & SPA



# À emporter

## Premiers plats

Escudella et ragoût de viande .....	25 €
Vichyssoise chaude aux pommes et boudin noir.....	20 €
Coca de millefeuilles à l'houmous, sardine marinée, perles citriques et tomate douce .....	18 €
Salade russe avec ventresca de thon et mayonnaise de soja ....	18 €
Assortiment de croquettes ( 5 un. ).....	12 €

## Seconds plats

Tataki de veau du Nebraska au mojo picón, moutarde verte et "pommes de terre froissées" .....	29 €
Cannellonis XL au rôti 2 unités /4 unités.....	27 € / 49 €
Tataki de thon rouge au wakame, avocat et sésame .....	25 €
Moelleux de veau avec parmentier de boniato.....	30 €

Prix basé sur deux portions par assiette  
(10% TVA comprise)

Appelez-nous ou envoyez-nous un e-mail pour  
passer votre commande

93 811 35 00

[info@hotelmimsitges.com](mailto:info@hotelmimsitges.com)

Hotel MiM Sitges

**MiM**  
SITGES  
HOTEL  
BOUTIQUE & SPA

*Les Fêtes chez soi  
On cuisine pour vous*







JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE

Avda. Sofía, 12 • 08870 SITGES, Spain  
Tel. +34 93 811 35 00  
[info@hotelmimsitges.com](mailto:info@hotelmimsitges.com) • [www.hotelmimsitges.com](http://www.hotelmimsitges.com)