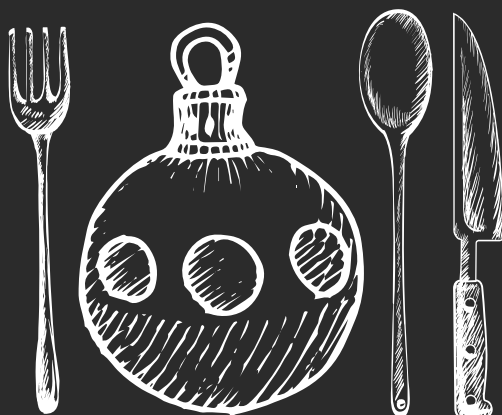




MENÚS FAMILIARS

2021-2022



*Bon Nadal
i Bon profit*



hotel ****
mediterráneo
CASTELLDEFELS

25/12/21

Nadal · Navidad

MINIAPERITIU A TAULA/ MINIAPERITIVO EN MESA

Dos delícies del xef
Dos delicias del chef

SOPA D'ESCUDELLA/ SOPA DE ESCUDELLA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR/ PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Indiota farcida a la catalana amb fruita seca.
Pava rellena a la catalana con frutos secos.

Medallons de rap amb salsa nantua i cloïsses.
Medallones de rape a la nantua con almejas.

Filet de bou amb porto i patates gratinades.
Solomillo de buey con salsa porto y gratín de patatas.

POSTRE A TRIAR/ POSTRE A ELEGIR

Amanida de fruites de temporada.
Ensalada de frutas de temporada.

Delícia de turró amb vainilla
Delicia de turrón con vainilla bourbon

CAFÈ MOCA/ CAFÉ MOCA

CELLER/BODEGA

Blanc/Blanco Marqués de Irún D.O. Rueda

Negre/Tinto Sembro D.O. Ribera del Duero

Freixenet Vintage Cava Brut

Aigües minerals/Aguas minerales

Preu per persona/Precio por persona: 60 EUR

(10 % IVA INCLÒS) /(10 % IVA INCLUIDO)

*Suplement/Suplemento: carn d'olla: 5€ p.p.

26/12/21

SANT ESTEVE SAN ESTEBAN

ENTRANT A TRIAR/ ENTRANTE A ELEGIR

Amanida tèbia de rap, gambes, alvocats, cicerols i
vinagreta de corall.

*Ensalada templada con rape, gambas, aguacates,
tomates cherry y vinagreta de coral.*

Canalons de rostit gratinats amb cruixent de parmesà.
*Canalones de cocido gratinados con crujiente de
parmesano.*

PLAT PRINCIPAL A TRIAR/ PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Filets de llenguado amb cremós de pernill ibèric i
xampinyons portobel·lo.

*Filetes de lenguado con cremoso de jamón ibérico y
champiñones portobello.*

Cuixa de cabrit a la segoviana.
Pierna de cabrito a la segoviana.

POSTRE A TRIAR/ POSTRE A ELEGIR

Amanida de fruits de temporada.
Ensalada de frutos de temporada.

o

Pastis tatin amb gelat de nous de macadàmia.
Tarta tatin con helado de nueces de macadamia.

TORRONS, NEULES I POSTRES DE MÚSIC/ TURRONES, BARQUILLOS Y FRUTOS SECOS

CAFÈ MOCA/ CAFÉ MOCA

CELLER/BODEGA

Blanc/Blanco Marqués de Irún D.O. Rueda
Negre/Tinto Sembro D.O. Ribera del Duero
Freixenet Vintage Cava Brut
Aigües minerals/Aguas minerales

Preu per persona/Precio por persona: 55 EUR

(10 % IVA INCLÒS) / (10 % IVA INCLUIDO)

31/12/21

Gran Sopar de Cap d'Any amb Orquestra Gran Cena de Nochevieja con Orquesta

INCLOU DISCJÒQUEI, BOSSA DE COTILLÓ, RAÏM DE LA SORT, BUFET LLIURE DE BEGUDES DURANT
TOT EL BALL I XOCOLATA AMB XURROS (DE MATINADA)

INCLUYE DISC JOCKEY, BOLSA DE COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE, BUFÉ LIBRE DE BEBIDAS DURANTE
TODO EL BAILE Y CHOCOLATE CON CHURROS (DE MADRUGADA)

CREMA DE MARISC PERFUMADA AL MARC DE CAVA
CREMA DE MARISCO AL MARC DE CAVA

—

LLAMÀNTOL CANTÀBRIC A L'ESTIL RIAS BAIXAS
BOGAVANTE DEL CANTABRICO A LA RUSA

—

FILET DE VEDELLA PERIGOURDINE AMB PARMENTIER I SALSA OPORTO
SOLOMILLO DE TERNERA PERIGOURDINE CON PARMENTIER Y AL OPORTO

—

POSTRES DE CAP D'ANY / POSTRES DE NOCHEVIEJA

—

CAFÈ I LICORS/ CAFÉ Y LICORES

—

CELLER/BODEGA

Blanc/Blanco Marqués de Irún D.O. Rueda

Negre/Tinto Sembro D.O. Ribera del Duero

Cava Gramona Imperial

Aigües minerals/Aguas minerales

Preu per persona/Precio por persona: 140 EUR

(10 % IVA INCLÒS) / (10 % IVA INCLUIDO)

COVID-19: Segons resolució SLT/3293/2021, publicada en el DOGC el 05/11/21: Per a activitats que contemplin balls en espais tancats, en el check-in se sol·licitarà certificat COVID que acrediti pauta completa de vacunació o prova diagnòstica recent (procedint a l'escaneig del QR del Passaport Covid)

COVID-19: Según resolución SLT/3293/2021, publicada en el DOGC el 05/11/21: Para actividades que contemplen bailes en espacios cerrados, en el check-in se solicitará certificado COVID que acredite pauta completa de vacunación o prueba diagnóstica reciente (procediendo al escaneo del QR del Pasaporte Covid)

PACK ESPECIAL CAP D'ANY AMB ALLOTJAMENT + ANY NOU 475€

Gran sopar Cap d'Any per 2 pax + Allotjament en Habitació doble amb esmorzar per 2 pax + Menú Any Nou per 2 pax

Gran cena Nochevieja para 2 pax + Alojamiento en Habitación doble con desayuno para 2 px + Menú de Año Nuevo para 2 pax

Check out: 18hr

*tasa turística no inclosa / tasa turística no incluida

01/01/22

Any Nou Año Nuevo

ENTRANT A TRIAR/ ENTRANTE A ELEGIR

Sopa de rap.
Sopa de rape.

Còctel de gambes.
Cóctel de gambas.

Amanida Cèsar clàssica amb encenalls de parmesà.
Ensalada César clásica con virutas de parmesano.

**PLAT PRINCIPAL A TRIAR/
PLATO PRINCIPAL A ESCOGER**

Mero amb llagostins a la americana.
Mero con langostinos a la americana.

Ànec a la taronja.
Pato a la naranja.

Filet de bou amb porto.
Solomillo de buey al oporto.

POSTRE A TRIAR/ POSTRE A ELEGIR

Amanida de fruita natural.
Ensalada de fruta natural.

Púding casolà amb xocolata calenta.
Pudding casero con chocolate caliente.

Gelat de nata i nous.
Helado de nata y nueces.

CAFÈ MOCA/ CAFÉ MOCA

CELLER/BODEGA

Blanc/*Blanco* Marqués de Irún D.O. Rueda

Negre/*Tinto* Sembro D.O. Ribera del Duero

Cava Brut

Aigües minerals/*Aguas minerales*

Preu per persona/Precio por persona: 45 EUR

(10 % IVA INCLÒS) /(10 % IVA INCLUIDO)

06/01/22

REIS · REYES

PICA PICA A TAULA/EN MESA

Duo de Carpaccio de bacallà i salmó
Dúo de carpaccio de bacalao y salmón

Plat d'ibèric amb pa de coca
Plato de embutidos con pan de coca

Broqueta de pollastre teriyaki
Brocheta de pollo teriyaki

Coca de verdures amb anxoves
Coca de verduras con anchoas

Croquetes de rostit
Croquetas de cocido

Xips de carxofa amb romesco
Chips de alcachofa con romesco

Calamarsons a l'andalusa
Chipirones a la andaluza

Ous de guatlila amb sobrassada
Huevos de codorniz con sobrasada

PLAT PRINCIPAL A TRIAR/ PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Xai al forn amb cuscús.
Cordero al horno con cuscús.

Broqueta de rap, salmó i gamba a la planxa.
Brocheta de calamar y gamba a la plancha.

POSTRE DEL DIA/DÍA

CAFÈ/CAFÉ

CELLER/BODEGA

Blanc/Blanco René Barbier Kraliner DO Penedès
Negre/Tinto Nuviana Extrísimo Bach
Cava brut DO Penedès
Aigües minerals/Aguas minerales

Preu per persona/Precio por persona: 40 EUR

(10 % IVA INCLÒS) / (10 % IVA INCLUIDO)



+Info/Reserves: Hotel Best Western Mediterraneo

Paseo Marítimo, 294. 08860 Castelldefels

hotel@hmediterraneo.com

Tel. 93 665 21 00

GPS. N 41° 15' 57.18' E 1° 57' 45.24

Turisme de Catalunya HB 001723