



hotel \*\*\*\*  
mediterráneo  
CASTELLDEFELS

# Nadal

Miniaperitiu a taula: tres delícies del xef

*Miniaperitivo en mesa: tres delicias del chef*

Sopa d'escudella

*Sopa de escudella*

Indiota farcida a la catalana amb fruita seca

*Pava rellena a la catalana con frutos secos*

o

Medallons de rap amb salsa nantua i cloïsses

*Medallones de rape a la nantua con almejas*

o

Filet de bou amb porto i patates gratinades

*Solomillo de Buey con salsa oporto y gratin de patatas*

Creps Suzette

*Crepes Suzette*

o

Pastís Tatin amb gelat bescuit

*Tarta Tatin con helado biscoit*

Torrans, neules i postres de músic

*Turrones, barquillos y frutos secos*

Cafè moca

*Café moca*

CELLER - BODEGA

Blanc *Blanco* Marqués de Irun D.O. Rueda

Negre *Tinto* Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Freixenet Vintage Cava Brut

Aigües minerals *Aguas minerales*

**48€ Preu per persona / 10% IVA inclòs**

*Precio por persona / 10% IVA incluido*

Suplement carn d'olla 2€ p.p

*Suplemento carn d'olla 2€ p.p*

25 Decembre *Diciembre* 2017

# Sant Esteve

## Pica-pica a Taula

*Pica-pica en mesa*

### Coca amb escalivada i anxoves

*Coca con escalibada y anchoas*

### Barqueta de salmó fumat

*Montadito de salmón ahumado*

### Carpaccio de bacallà amb oli de tòfona

*Carpaccio de bacalao con aceite de trufa*

### Minicanelons de rostit gratinats amb parmesà

*Minicanelones de cocido gratinados con parmesano*

### Xips de carxofa amb romesco

*Chips de alcachofa con romesco*

### Calamars a l'andalusa

*Calamares a la andaluza*

### Broquetes de pollastre teriyaki i sèsam

*Brochetas de pollo teriyaki con sésamo*

### Entrecot de vedella Cafè de París amb patates gratinades

*Entrecote de ternera Cafè de París con gratín de patatas*

o

### Bacallà al pil pil

*Bacalao al pil pil*

### Gelat de torró amb neules

*Helado de turrón con barquillos*

o

### Pinya flamejada

*Piña flambeada*

### Cafè moca

*Cafè moca*

### CELLER - BODEGA

Blanc *Blanco* Marqués de Irun D.O. Rueda

Negre *Tinto* Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Freixenet Vintage Cava Brut

Aigües minerals *Aguas minerales*

**44€ Preu per persona / 10% IVA inclòs**

*Precio por persona / 10% IVA incluido*

26 Decembre *Diciembre* 2017



BALL AMB ORQUESTRA



*Gran Sopar  
de Cap d'Any*



Crema de marisc perfumada al marc de cava  
*Crema de marisco al marc de cava*

Orquestra i els seus cantants  
*Orquesta y sus cantantes*

Llamàntol cantàbric a l'estil Rias Baixas  
*Bogavante del cantábrico al estilo Rias Baixas*

Discjòquei  
*Disc Jockey*

Filet de vedella perigourdine  
amb parmentier i salsa oporto  
*Solomillo de ternera perigourdine  
con parmentier y al oporto*

Bossa de cotilló  
*Bolsa de cotillón*

Postres de Cap d'Any  
*Postres de Nochevieja*

Raïm de la sort  
*Uvas de la suerte*

Cafè i licors  
*Café y licores*

De matinada, xocolata amb xurros  
*De madrugada, chocolate con churros*

CELLER - BODEGA  
Blanc *Blanco* Marqués de Irun D.O. Rueda  
Negre *Tinto* Hacienda López de Haro D.O. Rioja  
Cava Gramona Imperial  
Aigües minerals *Aguas minerales*

Bufet de begudes durant tot el ball  
*Bufé de bebidas durante todo el baile*

130€ Preu per persona / 10% IVA inclòs  
*Precio por persona / 10% IVA incluido*

Preu especial en allotjament 120€  
Habitació doble amb esmorzar (per a 2 pax)  
\*tasa turística no inclosa

*Precio especial en alojamiento 110 €  
Habitación doble con desayuno (para 2 pax)  
\*tasa turística no incluida*

31 Decembre *Diciembre* 2017



# Any Nou

Sopa de pescadors

*Sopa de pescadores*

o

Còctel de gambes amb salsa rosa

*Cóctel de gambas con salsa rosa*

o

Amanida Cèsar clàssica

*Ensalada César clásica*

Mero amb llagostins a la americana

*Mero con langostinos a la americana*

o

Ànec a la taronja

*Pato a la naranja*

o

Filet de bou amb porto

*Solomillo de buey al oporto*

Amanida de fruita natural

*Ensalada de fruta natural*

o

Púding casolà amb xocolata calenta

*Pudin casero con chocolate caliente*

o

Gelat de nata i nous

*Helado de nata y nueces*

Cafè moca

*Café moca*

CELLER - BODEGA

Blanc *Blanco* Marqués de Irun D.O. Rueda

Negre *Tinto* Hacienda López de Haro D.O. Rioja

Cava Brut

Aigües minerals *Aguas minerales*

**40€ Preu per persona / 10% IVA inclòs**

*Precio por persona / 10% IVA incluido*

1 Gener *Enero* 2018

# Reis

## Pica-pica a Taula

*Pica-pica en mesa*

Plat d'ibèric amb pa de vidre

*Plato de ibérico con pan de cristal*

Torrada de sobrasada amb ous de guatlla

*Tosta de sobrasada con huevos de codorniz*

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*

Calamars a l'andalusa

*Calamares a la andaluza*

Musclos a la marinera

*Mejillones a la marinera*

Gamba amb tempura i salsa brava

*Gamba en tempura con salsa brava*

## Galtes de porc amb vi negre i Parmentier

*Carrillera de cerdo con vino tinto y Parmentier*

o

Broqueta de rap, salmó i gamba

*Brocheta de rape, salmón y gamba*

## Pinya flamejada amb gelat

*Piña flambeada con helado*

## Sorbet de Llimona

*Sorbete de Limón*

## Cafè moca

*Café moca*

## CELLER - BODEGA

Blanc *Blanco* René Barbier Kraliner D.O. Penedès

Negre *Tinto* Nuviana Crianza D.O. Rioja

Cava Brut

Aigües minerals *Aguas minerales*

**36€ Preu per persona / 10% IVA inclòs**

*Precio por persona / 10% IVA incluido*

6 Gener *Enero* 2018



INFORMACIÓ  
I RESERVES

Tel. 93 665 21 00  
Passeig Marítim 294  
Castelldefels

[hotel@hmediterraneo.com](mailto:hotel@hmediterraneo.com)  
[www.hmediterraneo.com](http://www.hmediterraneo.com)