



# NAVIDAD 2023 MONCHOS GROUP

ESTE AÑO CELEBREMOS MÁS QUE NUNCA

**PATRON**



# PATRON

## ENTRANTES PARA COMPARTIR\*

Vírutas de jamón ibérico de bellota

Iberian acorn-fed ham shavings

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

Thin bread with tomato and olive oil

Ensalada mediterránea con aguacate

Mediterranean salad with avocado

Tartar de salmón con erizo de mar

Salmon tartar with sea urchin

Croquetas de ave i foie

Poultry and foie croquettes

Gambas al ajillo

Prawns in garlic sauce

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil

Grilled squid with garlic and parsley

## PRINCIPALES A ELEGIR

Dorada salvaje al horno con tomate confitado y patatas asadas al romero

Baked sea bream with confit tomato and rosemary roasted  
o / or

Entrecot de ternera D.O. Rubia Gallega a la brasa con beurre "Café Paris" y graten trufado

Grilled beef entrecote O.D. Rubia Gallega with beurre "Café Paris" and truffled graten.

## POSTRE

Tronquito de "Noel"

Noel's log

Cafés o infusiones

Coffees and infusions

Neulas y turrone

Neulas and nougat

## BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Albariño white wine D.O. Rías Baixas

Vino tinto Cune D.O. Rioja

Cune D.O. Rioja red wine

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Mineral waters, soft drinks and beers

Cava seleccion especial

Cava special selection

**70,00€**

**Precio por persona**

**IVA incluido**

*(\*) 1 ración para 4 comensales.  
1 portion for 4 diners*



## ENTRANTES PARA COMPARTIR\*

Virutas de jamón ibérico de bellota  
Iberian acorn-fed ham shavings  
Coca de cristal con tomate y aceite de oliva  
Thin bread with tomato and olive oil  
Salpicón de marisco con guacamole  
Seafood salad with guacamole  
Calamares a la andaluza  
Squid andalusian style  
Croquetas de marisco  
Seafood croquettes  
Zamburiñas al horno  
Baked scallops  
Gambas salteadas con ajetes tiernos  
Sautéed shrimps with tender garlicks

## PRINCIPALES A ELEGIR

Lubina con cebolla tierna caramelizada y calamarcitos de playa  
Sea bass with caramelized spring onion and baby squid  
o/ or  
Solomillo de ternera D.O. "Rubia Gallega" a la brasa con salsa a la pimienta  
Grilled beef sirloin O.D. "Rubia Gallega" with pepper sauce

## POSTRE

Croquant de frutos rojos  
Red fruits croquant  
Cafés o infusiones  
Coffees and infusions  
Neulas y turrone  
Neulas and nougat

## BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas  
Albariño white wine D.O. Rías Baixas  
Vino tinto Cune D.O. Rioja  
Cune D.O. Rioja red wine  
Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Mineral waters, soft drinks and beers  
Cava selección especial  
Cava special selection

**85€**

**Precio por persona**

IVA INCLUIDO

(\*) 1 ración para 4 comensales.  
1 portion for 4 diners



**PATRON**



# PATRON

## ENTRANTES PARA COMPARTIR\*

Virutas de jamón ibérico de bellota  
Iberian acorn-fed ham shavings  
Coca de cristal con tomate y aceite de oliva  
Thin bread with tomato and olive oil  
Ensalada de rúcula, burrata e higos macerados  
Arugula, burrata and macerated fig salad  
Croquetas de marisco  
Seafood croquettes

## MARISCO COCIDO "COURT BOUILLON" COOKED SEAFOOD "COURT BOUILLON"

- en sal marina y laurel / in sea salt and bay leaves-  
Acompañado de nuestras salsas especiales  
Accompanied with our special sauces

Gambas, langostinos, cigalas, buey de mar preparado y  
salpicón de mariscos. Shrimps, prawns, langoustines, crayfish,  
prepared crab and seafood salad.  
Puede variar según mercado / May vary according to market

## PRINCIPALES A ELEGIR

Lubina con cebolla tierna caramelizada y calamarcitos de playa  
Sea bass with caramelized spring onion and baby squid  
o/ or  
Solomillo de ternera D.O. "Rubia Gallega" a la brasa con salsa a  
la pimienta  
Grilled beef sirloin O.D. "Rubia Gallega" with pepper sauce

## POSTRE

Tronquito de "Noel"  
Noel's log  
Cafés o infusiones  
Coffees and infusions  
Neulas y turrones  
Neulas and nougat

## BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas  
Albariño white wine D.O. Rías Baixas  
Vino tinto Cune D.O. Rioja  
Cune D.O. Rioja red wine  
Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Mineral waters, soft drinks and beers  
Cava seleccion especial  
Cava special selection

**165,00€**

**Precio por persona**  
IVA incluido

(\*) 1 ración para 4 comensales.  
1 portion for 4 diners

## Condiciones generales

El plato principal debe ser elegido 3 días antes del evento  
Las bebidas que se incluyen en el menú son:  
1 botella de agua mineral cada 2 personas.  
1 botella de vino cada 2 personas  
1 caña de cerveza o refresco y 1 copa de cava por persona  
Cualquier extra que se consuma debe ser pagado a precio de carta.

### FORMA DE PAGO

Para la confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 20€ por comensal, que se descontará de la factura final.  
El resto del pago directamente en el restaurante al finalizar el servicio.

## ESTE AÑO MÁS QUE NUNCA...

Llegan las fechas navideñas y con ellas renovaremos nuestras ilusiones.

Este año más que nunca, celebremos la unión y la reunión, queremos seguir formando parte de vuestra mesa navideña y de vuestros momentos especiales.

Gracias por estar ahí.  
Salud para todos

Felices fiestas!

### INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel. (+34) 93 415 56 65

[info@monchos.com](mailto:info@monchos.com)  
[www.monchos.com](http://www.monchos.com)

¡descubre mucho más!  
[#monchosbcn](https://www.instagram.com/monchosbcn)

# PATRON



Disponible para los días:  
24, 25, 26 de diciembre 2023,  
1 y 6 de enero 2024