



COFFEE BREAK

GRAN HOTEL MONTERREY

Nº 1

Cafés
Infusiones variadas
Zumo de naranja
Aguas minerales

Nº 2

Cafés
Infusiones variadas
Zumos de frutas
(piña, melocotón, manzana)
Zumo de naranja
Aguas minerales
Cookies
Surtido de bollería

Nº 3

Cafés
Infusiones variadas
Zumo de naranja
Zumos de frutas
(piña, melocotón, manzana)
Aguas minerales
Brochetas de fruta
Mini bollería salada
Baggels de rúcula, queso fresco
y salmón
Mini tramezzini de jamón y queso

Nº 4

Cafés
Infusiones variadas
Zumo de naranja
Zumos de frutas
(piña, melocotón, manzana)
Aguas naturales
Cookies
Surtido de bollería
Mini tramezzini de rúcula, queso fresco
y atún
Minis de jamón serrano, parmesano y rúcula
Mousse de chocolate con brocheta de fresas

Nº 5

Cafés
Infusiones variadas
Zumo de naranja natural
Zumo de zanahoria y jengibre
Zumo natural de manzana granny smith
Zumos antioxidantes de remolacha
y frutos rojos
Aguas naturales
Batido energético de leche de arroz,
fresas, frutos secos, miel y plátano
Brochetas de fruta
Wrap de rúcula, queso fresco y salmón
Minis integrales de pavo, canónigos
y queso de cabra
Carrot cake
Tarta de almendras

* Los precios son por persona. IVA incluido

* Servicio de 30 minutos

* Suplemento coffe break permanente 4€ p.p.

*Suplemento montaje almuerzo o cena en piscina / jardines del hotel: 8 € por comensal. Aplicable a todos los tipos de menú.



MENÚS EJECUTIVOS

GRAN HOTEL MONTERREY

Menú 1

Coca templada de escalivada, queso de cabra, aceitunas de Aragón y espárragos verdes

Suprema de salmón con verduritas, salsa teriyaki y sésamo negro

Brownie con sorbete de mango, tofe y espuma de chocolate blanco

Menú 2

Ensalada de crudités, virutas de parmesano, tomate italiano y nueces

Codillo de cerdo en dos cocciones con cremoso de manzana asada, ciruelas y salsa al vino de Málaga

Ensalada de fruta con sorbete de lima limón

Menú 3

Ensalada de tomate Raf, aguacate, boquerones en vinagre y bonito confitado con cebolla de Figueres agridulce

Solomillo de cerdo duroc con chutney de piña, migas de pastor y salsa de mostaza

Nuestra versión del tiramisú

Menú 4

Crema templada de puerros con langostino, papada crujiente, piñones y mascarpone

Lomo de bacalao con piquillos, espárragos verdes y olivada

Tatin de manzana con helado de vainilla y frambuesas

Menú 5

Salmorejo con sorbete de manzana verde, langostino, fresas y crujientes de pan de cebolla

Nuestro suquet de merluza, mejillones y calamar con cremoso de patata y un toque de azafrán

Cheesecake con sorbete de frambuesa y fresas aliñadas

Menú 6

Coca de Gorgonzola, verduras confitadas, nueces y un toque de pesto

Ternera a baja temperatura con cremoso de setas, cebollitas glaseadas y su jugo a las finas hierbas

Texturas de chocolate con sorbete de mandarina

* Los precios son por persona. IVA incluido

* Los menús incluyen el agua y el vino de la casa

*Suplemento montaje almuerzo o cena en piscina / jardines del hotel: 8 € por comensal. Aplicable a todos los tipos de menú.

Menú 1

- Chips de patata gallega Bonilla
- Aceitunas aliñadas
- Nuestra coca templada de verduritas, setas y queso de cabra
- Mini ensalada caprese con pesto de albahaca y rúcula
- Conserva de pescado y marisco con ensalada de algas
- Tostadita de salmón con aguacate y yogur
- Guacamole con brocheta de langostino y maíz tostado
- Vasitos de humus con crudités y crujiente con olivada
- Piruletas de butifarra del Pallars con alioli de manzana
- Croquetas de jamón ibérico
- Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos
- Langostino crujiente con salsa tártara
- Copita de pulpo, sobrasada y espuma de patata
- Mini Burger de ternera y foie con rúcula y parmesano

LA ARRO CERÍA

- Fideuá al estilo de Cadaqués
- Arroz negro con alioli

BUFFET DE POSTRES

- Yogur griego con fresas, nueces y gelatina de miel
- Tarta Sacher
- Vasito de ensalada de fruta
- Brownie
- Mini cheesecake
- Trufas

Menú 2

- Chips de patata gallega Bonilla
- Aceitunas aliñadas
- Jamón cebo campo al corte con pan con tomate
- Pequeña ensaladilla rusa con cremoso de piquillos y boquerón marinado
- Ensalada de fusili con mozzarella, olivada y pistachos
- Cappuccino de calabaza y parmesano
- Guacamole con brocheta de langostino y maíz tostado
- Croquetas de jamón ibérico
- Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

ESTACIÓN DE QUESOS DEL MUNDO

Grana Padano, farcell de cabra, Tête de Moine, manchego curado, queso de cabra al romero, gorgonzola, Urgèlia con sus picos, tostas, membrillo y mermeladas

LA PARRILLA

- Mini Burger de ternera y foie con rúcula y parmesano
- Brocheta de presa ibérica y piña
- Pincho de entrecot con manzana y salsa de mostaza

LA ARRO CERÍA

- Fideuá al estilo de Cadaqués
- Arroz negro con alioli

BUFFET DE POSTRES

- Yogur griego con fresas, nueces y gelatina de miel
- Tarta Sacher
- Vasito de ensalada de fruta
- Brownie
- Mini cheesecake
- Trufas

* Los precios son por persona. IVA incluido

* Los menús incluyen el agua y el vino de la casa

*Suplemento montaje almuerzo o cena en piscina / jardines del hotel: 8 € por comensal. Aplicable a todos los tipos de menú.

CENA GALA CÓCTEL

GRAN HOTEL MONTERREY

Menú 1

ESTACIÓN CHARCUTERÍA

Paletilla ibérica con pan de chapata con tomate y aceite virgen extra
Surtido de embutidos ibéricos (salchichón ibérico, chorizo ibérico, morcón)

ESTACIÓN DE VERMUT, PINCHOS Y CERVEZAS

SURTIDO DE CERVEZAS NACIONALES E INTERNACIONALES

Chips de patata gallega Bonilla con salsa Espinaler
Surtido de aceitunas aliñadas
Conserva de boquerones, tomate Raf y cebolla de Figueres agridulce
Coca de escalivada con anchoas de l'Escala
Sándwich de foie con manzana y vino moscatel
Taco de salmón marinado en pimienta rosa y eneldo con salsa de miel y mostaza
Croquetas de jamón ibérico
Langostino crujiente con salsa tártara

ESTACIÓN DE QUESOS DEL MUNDO

Grana Padano, farcell de cabra, Tête de Moine, manchego curado, queso de cabra al romero, gorgonzola, Urgèlia con sus picos, tostas, membrillo y mermelada

LA ARRO CERÍA

Fideuá al estilo de Cadaqués
Arroz negro con alioli

LA PARRILLA

Mini Burger de ternera y foie con rúcula y parmesano
Brocheta de presa ibérica y piña
Pincho de entrecot con manzana y salsa de mostaza

BUFFET DE POSTRES

Yogur griego con fresas, nueces y gelatina de miel
Tarta Sacher
Vasito de ensalada de fruta
Brownie
Mini cheesecake
Trufas

SUPLEMENTOS

Estación de Champagne y Ostras

Champagne Moët & Chandon y Ostras (2 unidades por persona)

Estación de sushi

Surtido de makis con sus guarniciones

La Arrocería de Luxe

Fideua de gamba roja y rape
Nuestra paella de bogavante azul

Jamón 100% Bellota

Al corte con pan con tomate

* Los precios son por persona. IVA incluido

* El menú incluye el agua y el vino de la casa

*Suplemento montaje almuerzo o cena en piscina / jardines del hotel: 8 € por comensal. Aplicable a todos los tipos de menú.



CENA GALA AL GUSTO

GRAN HOTEL MONTERREY

Crea tu propio menú

CÓCTEL PREVIO

- Chips de patata gallega Bonilla con salsa Espinaler
- Surtido de aceitunas aliñadas
- Berberechos con lima y aguacate
- Sándwich de foie con manzana y vino moscatel
- Croquetas de jamón ibérico
- Langostino crujiente con salsa tártara
- Copita de pulpo, sobrasada y espuma de patata

ENTRANTES

- Ensalada con salmón marinado, emulsión de miel y mostaza, tomate cherry, aguacate y yogur griego
- Ensalada de brotes con bogavante, mango, tártara de yogur, espárragos y vinagreta de pistachos y cítricos
- Timbal de micuit con manzana, patata confitada, reducción de Pedro Ximénez y pequeña ensalada de germinados
- Versión contemporánea de la ensalada César con pollo ecológico confitado y Parmesano Reggiano extra viejo
- Canelón de pollo de corral trufado con langostinos y cremoso de setas
- Crema de nécora con gnocchi al azafrán, cigala y gamba roja
- Gamba de Blanes, pulpo y vieira con alcachofas, tomate confitado y su romesco
- Crema de patata, con ravioli de "Txangurro", aceite de cebollino y piñones

* Los precios son por persona. IVA incluido

* Bebidas no incluidas

PESCADOS

- Merluza con berberechos parmentier, verduritas y salsa de vino blanco
- Caldereta de rape, langostino, almejas y tomate confitado con cremoso de patata
- Bacalao con cremoso de alubias, escalivada y aceite de piñones y aceitunas de Aragón
- Rodaballo con verduritas, cremoso de céleri, almendras y su meunière

CARNES

- Espaldita de cordero con milhojas de patata, berenjena ahumada y su jugo especiado
- Filete de ternera con setas, espárragos y patatas ratte al romero con salsa de mostaza antigua
- Presa ibérica con polenta, espárragos y mostaza de hierbas
- Jarrete de ternera a baja temperatura con parmentier trufado, setas y su jugo

POSTRES

- Tatin de manzana con helado de vainilla y crema de té verde
- Texturas de chocolate con sorbete de piña y especias
- Nuestra versión del strawberry cheesecake
- Coulant de chocolate con sorbete de fruta de la pasión y espuma de chocolate blanco
- Sacher de té jazmín con sorbete de mandarina y espuma de chocolate blanco
- Sable de higos asados con helado de nueces y sirope de arce
- Volcán de chocolate con fresa y sorbete de fruta de la pasión

*Suplemento montaje almuerzo o cena en piscina / jardines del hotel: 8 € por comensal. Aplicable a todos los tipos de menú.



PACK DE BEBIDAS

GRAN HOTEL MONTERREY

Pack de bebidas

Agua
Vino blanco Verdeo
Vino tinto Altos Ibéricos Crianza
Brut Nature Cuvée Especial

Pack de bebidas premium

Agua
Vino blanco El Jardín de Lucía
Vino tinto Celeste Roble
Brut Nature Cuvée Especial

* Los precios son por persona. IVA incluido

*Suplemento montaje almuerzo o cena en piscina / jardines del hotel: 8 € por comensal. Aplicable a todos los tipos de menú.