

Menús Business-Festes i Aniversaris

El RESTAURANT MONT-BELL els ofereix els menús especialment pensats per a tot tipus de celebracions, reunions, festes familiars i aniversaris. Tant en el àmbit privat com empresarial.

Per a la seva comoditat els hem confeccionat uns menús a preu tancat (**amb IVA inclòs**), però també poden confeccionar el seu, escollint els plats que a continuació els detallem.

La qualitat i el servei estan sempre garantits pel Mont-Bell.

Qualsevol cosa que necessitin o vulguin preguntar no dubtin en dirigir-se a qualsevol de nosaltres. Amb l'esperit d'haver satisfet les seves necessitats els desitgem BON PROFIT.

Preus amb iva inclòs.

MENÚS

M 1 34,50 €

*Amanida verda, embotits de Planoles,
croquetes casolanes de carn d'olla,
truita de la casa i fideuà de fideus prims
Pollastre rostit amb prunes o Suprema de llobarret al forn
Pa de pagès torrat amb tomàquet
Crema catalana
Pa, vins, aigües minerals i Cafè*

M 3 39 €

*Amanideta de favetes tendres, gírgoles i gambetes
Jarret de vedella amb trompetes de la mort o Calamarsons a la planxa amb guarnició
Biscuit amb crema xocolata calenta
Pa, vins, aigües minerals i Cafè*

M 4 45 €

*Suprema de lluç a la donostiarra
Fricandó amb moixernons
Rebosteria variada de la casa
Pa, vins, aigües minerals i Cafè*



M 5 45 €

*Entreteniments Mont-Bell, molt complerts amb 11 variants:
Assortit d'ibèrics, Esqueixada de bacallà, Espàrrec blanc, Ou farcit, Anxova, Croqueta C.O.,
Xiprons fregits, Calamars romana, Crostada xampinyons, Fideuà allioli i Piquillo farcit.*

*Bistec de vedella al pebre verd, amb patata duquessa i arròs saltat
Crema catalana
Pa, vins, aigües minerals i Cafè*

M 6 46€

*Còctel tropical de marisc amb pinya i gambetes
Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició
Gelats de crocant
Pa, vins, aigües minerals i Cafè*

M 7 46 €

*Un pica pica amb 7 variants:
Pernil ibèric amb embotits de Planoles, Cabdell amb anxova, Esqueixada de bacallà,
Croqueta gegant de carn d'olla, Crostada de xampinyons, Xipirons amb ceba confitada i
Fideuà de fideus prims amb allioli.
Pa torrat amb tomàquet
Suprema de llobarret al forn amb patates i ceba o Bistec de bou al cafè de París
Lioneses de nata amb crema de xocolata calenta
Vins, aigües minerals i Cafè*

M 9 55 €

*Amanida de llagostins i rovellons amb vinagreta de tòfones
Filet de vedella a la brasa amb guarnició o Cueta de rap al forn
Profiteroles de nata amb xocolata negra
Pa, vins, aigües minerals i Cafè*

M 10 56 €

*Assortits d'Ibèrics, Anxoves de l'Escala, Rotllet de salmó amb tàrtar,
Bunyols de bacallà, Xipirons fregits i Calamars a la romana
Coca torrada amb tomàquet
Llagostins a la planxa dues salses o Pollastre de pagès rostit amb rossinyols
Maduixetes gatinades
Vins, aigües minerals i Cafè*



M. Lunch business 45 €

*Daus de truita de patata, Torradeta de salmó fumat, Pernil ibèric tallat amb pa amb tomàquet, Crostada de xampinyons, Pinya amb pernil, Brioche de York, Mignons de serrà, Croissant de formatge, Croquetes, Calamars a la romana, Dàtils amb bacon i ametlla, Tigres, Fideuà amb allioli, Llagostí amb romesco, Entrepà de llom
Rebosteria variada
Aigües minerals, Vi, Refrescos, Cava Brut i Cafè*

Mirar també Menús Aperitius i Barbacoa per a celebracions

(son ideals per aniversaris, events i recepcions a peu dret)

Servei de licors 4 € - Servei de cava amb els postres 4 € - Servei de combinats 8 €

Servei de Gintònics 12 €

Per grups superiors a 20 comensals si el segon plat es a triar cal escollir amb antelació

Disposem de menús infantils a 27 €

Preus amb IVA inclòs

Aquests menús son a model d'exemple i sempre podem confeccionar-ne un a la seva mida amb els plats que figuren al final o d'altres que els puguin interessar.

Condicions:

Es faran aquests menús per grups superiors a 10 persones. S'han de confirmar els comensals 3 dies abans de la celebració. Tenir en compte de que en cas d'anulació de comensals el mateix dia de la celebració, no es descomptaran de la factura.

S'haurà de fer la reserva avançant un 30% del total mitjançant transferència, targeta bancària o efectiu a les nostres instal·lacions.

**Si s'han de fer menús especials per celíacs, diabètics, etc, s'ha d'avisar al fer la reserva.*



ENTRANTS

<i>Amanida, embotits, croquetes, fideuà i truita de la casa</i>	9,20 €
<i>Amanida de llagostins amb vinagreta de tòfones</i>	17,25 €
<i>Amanida de Llamàntol amb vinagreta de tòfones</i>	33,35 €
<i>Ibèrics, anxoves, rotllet de salmó, bunyols de bacallà, calamarsets fregits i calamars a la romana</i>	16,10 €
<i>Còctel tropical amb pinya i gambetes</i>	13,80 €
<i>Entreteniments Mont-Bell (11 variants)</i>	19,55 €
<i>Crema de marisc</i>	10,35 €
<i>Pica pica amb 7 variants</i>	16,10 €
<i>Pastís de bolets amb salsa de xampinyons</i>	10,35 €
<i>Aperitiu selecte</i>	23,00 €
<i>Pa torrat amb tomàquet (suplement)</i>	1,5 €
<i>Pa de coca torrat amb tomàquet (suplement)</i>	2,3 €

CARNS

<i>Entrecot a la brasa amb guarnició</i>	16,10 €
<i>Bistec al pebre verd o Bistec de bou al café de paris</i>	11,50 €
<i>Fricandó amb moixernons</i>	11,50 €
<i>Vedella guisada amb rovellons</i>	11,50 €
<i>Jarret de vedella amb llenegues</i>	11,50 €
<i>Espatlla de be rostida al forn</i>	13,80 €
<i>Cabrit al forn amb patates i cebetes</i>	18,40 €
<i>Pollastre de pagès rostit amb prunes o amb rossinyols</i>	13,80 €
<i>Pollastre rostit amb prunes</i>	9,20 €
<i>Costella i mitjana de be amb botifarra a la brasa amb guarnició</i>	16,10 €
<i>Graellada de carns a la brasa</i>	13,80 €
<i>Medalló d'entrecot de bou al Cafè de Paris</i>	16,10 €
<i>Medalló d'entrecot de vedella amb salsa de Porto</i>	13,80 €
<i>Confit d'ànec amb poma, mongetes i salsa de trompetes</i>	13,80 €
<i>Magret d'ànec a les brases amb arròs i compota de poma</i>	13,80 €
<i>Filet de vedella al gust (brasa, turnedó, salsa xampinyons)</i>	20,70 €
<i>Filet de vedella amb foie fresc a les brases i salsa tòfones</i>	23,00 €



PEIX

<i>Suprema d'orada o llobarret al forn amb patates i ceba (1/2)</i>	9,20 €
<i>Calamarcets a la planxa amb guarnició</i>	11,50 €
<i>Suprema de lluç a la donostiarra</i>	17,25 €
<i>Combinat de peix (rap, lluç i llagostins) a la planxa</i>	25,30 €
<i>Llenguado al gust (planxa, ametlla o taronja)</i>	19,55 €
<i>Llagostins a la planxa</i>	19,55 €
<i>Rap a la marinera</i>	26,45 €
<i>Cueta de rap a la donostiarra o al forn</i>	19,55 €
<i>Graellada de peix i marisc</i>	40,25 €
<i>Sarsuela de peix i marisc</i>	40,25 €
<i>Llobarret al forn amb patates</i>	17,25 €
<i>Llenguado a la romana i llagostins a la planxa</i>	26,45 €
<i>Llamàntol a la barbacoa</i>	33,35 €
<i>Llagosta a la barbacoa</i>	S/M
<i>Mariscada a la planxa</i>	43,70 €

ELS POSTRES

<i>Crema catalana</i>	3,45 €
<i>Gelat de crocanti</i>	4,60 €
<i>Rebostería variada de la casa</i>	4,60 €
<i>Maduixetes gratinades a la crema</i>	6,90 €
<i>Lionesas amb crema de xocolata calenta</i>	5,75 €
<i>Pastís celebració</i>	5,75 €
<i>Macedonia de fruites variades</i>	5,75 €
<i>Biscuit glacee amb crema xocolata calenta</i>	5,75 €
<i>Sorbets</i>	3,45 €

Pa, vins, aigües minerals i café 11,50 €

El vi és del celler Mont-Bell, si volen vi d'una altra marca demanin la carta de vins.

Servei de cava amb les postres Segura Viudas Brut o Parxet Brut Grapa 4 €