



COFFEE BREAK

GRAN HOTEL MONTERREY

N° 1

Cafés
Infusions variées
Jus d'orange
Eaux minérales

N° 2

Cafés
Infusions variées
Jus de fruits (ananas, pêche, pomme)
Jus d'orange
Eaux minérales
Cookies
Assortiment de viennoiseries

N° 3

Cafés
Infusions variées
Jus d'orange
Jus de fruits (ananas, pêche, pomme)
Eaux minérales
Brochettes de fruits
Mini viennoiseries salées
Bagels à la roquette, fromage frais et saumon
Mini tramezzini jambon et fromage

* Prix par personne, TTC

* Service de 30 minutes

* Supplément Coffe break permanent: 4€ par personne

N° 4

Cafés
Infusions variées
Jus d'orange
Jus de fruits (ananas, pêche, pomme)
Eaux minérales
Cookies
Assortiment de viennoiseries
Mini tramezzini à la roquette, fromage frais et thon
Mini sandwichs au jambon serrano, parmesan et roquette
Mousse au chocolat avec brochette aux fraises

N° 5

Cafés
Infusions variées
Jus d'orange naturel
Jus de carottes et gingembre
Jus de pomme Granny Smith naturel
Jus antioxydants de betterave et fruits rouges
Eaux naturelles
Smoothie énergétique au lait de riz, fraises, fruits secs, miel et banane
Brochettes de fruits
Wrap à la roquette, fromage frais et saumon
Mini sandwichs intégraux à la dinde, mâche et fromage de chèvre
"Carrot cake"
Tarte aux amandes

*Supplément service déjeuner ou dîner à la piscine/ dans les jardins de l'hôtel : 8 € par personne. Applicable à tous types de menus.

BUSINESS MENUS

GRAN HOTEL MONTERREY

Menu 1

“Coca d’escalivada” (oignon, aubergine et poivron grillés) tiède, fromage de chèvre, olives d’Aragon et asperges vertes

Suprême de saumon aux petits légumes, sauce teriyaki et sésame noir

Brownie, sorbet à la mangue et mousse au chocolat blanc

Menu 2

Salade de crudités, copeaux de parmesan, tomate italienne et noix

Épaule de porc en deux cuissons, purée de pomme rôtie, pruneaux et sauce au vin de Malaga

Salade de fruits et sorbet aux citrons vert et jaune

Menu 3

Salade de tomate Raf, avocat, anchois au vinaigre, thon confit et oignon de Figueras aigre-doux

Filet de porc Duroc, chutney d’ananas, mies du berger et sauce moutarde

Notre version du tiramisu

* Prix par personne, TTC

* Tous les menus incluent l’eau et le vin de la maison

Menu 4

Crème tiède aux poireaux, grosses crevettes, fanon de porc croquant, pignons et mascarpone

Filet de cabillaud, poivron “del piquillo”, asperges vertes et tapenade

Tarte Tatin aux pommes, glace vanille et framboises

Menu 5

“Salmorejo” (sorte de gazpacho), sorbet à la pomme verte, grosse crevette, fraises et tuile de pain à l’oignon

Notre marmite de colin, moules et calmars assortie d’une purée de pomme de terre et d’une touche de safran

Cheesecake, sorbet aux framboises et fraises assaisonnées

Menu 6

“Coca” au gorgonzola, petits légumes confits, noix et touche de pesto

Veau cuit à basse température, purée de champignons, petits oignons glacés et jus de cuisson aux fines herbes

Textures de chocolat et sorbet à la mandarine

*Supplément service déjeuner ou dîner à la piscine/ dans les jardins de l’hôtel : 8 € par personne. Applicable à tous types de menus.



COCKTAIL

GRAN HOTEL MONTERREY

Menu 1

- Chips de pommes de terre galicienne Bonilla
- Olives assaisonnées
- Notre "coca" tiède aux petits légumes, champignons et fromage de chèvre
- Mini salade "caprese", pesto au basilic et roquette
- Conserve de poisson et fruits de mer assortie d'une salade d'algues
- Toast au saumon, avocat et yaourt
- Guacamole, brochette de grosses crevettes et maïs grillé
- Petits verres d'humus avec crudités, tuile et tapenade
- Sucettes au boudin du Pallars et aioli à la pomme
- Croquettes au jambon ibérique
- Calmars andalouse et mayonnaise aux agrumes
- Grosses crevettes croustillantes sauce tartare
- Petite coupe de poulpe, "sobrasada" (rillettes au paprika) et mousse de pomme de terre
- Mini burger de veau et foie, roquette et parmesan

LES RIZ

- "Fideuá" (vermicelles) façon Cadaqués
- Riz noir à l'aioli

BUFFET DE DESSERTS

- Yaourt grec, fraises, noix et gélatine de miel
- Tarte Sacher
- Petite coupe de salade de fruits
- Brownie
- Mini cheesecake
- Truffles

Menu 2

- Chips de pomme de terre galicienne Bonilla
- Olives assaisonnées
- Jambon de porc élevé en liberté coupé frais et pain frotté à la tomate
- Petite salade russe, purée de poivrons "del piquillo" et anchois mariné
- Salade de "fusili", mozzarella, tapenade et pistaches
- Cappuccino au potiron et parmesan
- Guacamole, brochette de grosse crevette et maïs grillé
- Croquettes au jambon ibérique
- Calmars andalouse et mayonnaise aux agrumes

FROMAGES DU MONDE

Grana Padano, baluchon de fromage de chèvre, Tête de Moine, Manchego vieux, fromage de chèvre au romarin, gorgonzola, Urgèlia et ses pics, toasts, pâte de coing et confitures

LES GRILLADES

- Mini burger de veau et foie, roquette et parmesan
- Brochette de porc ibérique et ananas
- Brochette d'entrecôte, pomme et sauce moutarde

LES RIZ

- "Fideuá" (vermicelles) façon Cadaqués
- Riz noir à l'aioli

BUFFET DE DESSERTS

- Yaourt grec, fraises, noix et gélatine de miel
- Tarte Sacher
- Petite coupe de salade de fruits
- Brownie
- Mini cheesecake
- Truffles

* Prix par personne, TTC

* Tous les menus incluent l'eau et le vin de la maison

*Supplément service déjeuner ou dîner à la piscine/ dans les jardins de l'hôtel : 8 € par personne. Applicable à tous types de menus.



DÎNER GALA COCKTAIL

GRAN HOTEL MONTERREY

Menu 1

CHARCUTERIES

Jambon d'épaule ibérique, pain "chapata" frotté à la tomate et huile d'olive vierge extra
Assortiment de charcuteries ibériques (saucisson ibérique, chorizo, "morcón")

APÉRITIFS, AMUSE-BOUCHE ET BIÈRES

VASTE CHOIX DE BIÈRES NATIONALES ET INTERNATIONALES

- Chips de pomme de terre galicienne Bonilla à la sauce Espinaler
- Assortiment d'olives assaisonnées
- Conserve d'anchois, tomate Raf et oignon de Figueras aigre-doux
- "Coca d'escalivada" (oignon, aubergine et poivron grillés) aux anchois de L'Escala
- Sandwich de foie, pomme et moscatel (muscat)
- Pavé de saumon mariné dans du poivre rose et de l'aneth, sauce au miel et moutarde
- Croquettes au jambon ibérique
- Gambas croustillantes sauce tartare

FROMAGES DU MONDE

Grana Padano, baluchon de fromage de chèvre, Tête de Moine, Manchego vieux, fromage de chèvre au romarin, gorgonzola, Urgèlia et ses pics, toasts, pâte de coing et confitures

LES RIZ

- "Fideuá" (vermicelles) façon Cadaqués
- Riz noir à l'aïoli

LES GRILLADES

- Mini burger de veau et foie, roquette et parmesan
- Brochette de porc ibérique et ananas
- Brochette d'entrecôte, pomme et sauce moutarde

BUFFET DE DESSERTS

- Yaourt grec, fraises, noix et gélatine de miel
- Tarte Sacher
- Petite coupe de salade de fruits
- Brownie
- Mini cheesecake
- Truffes

SUPPLÉMENTS

Champagne et huîtres

Champagne Moët & Chandon et huîtres (2 unités par personne)

Sushis

Assortiment de makis avec leurs garnitures

Les Riz de luxe

"Fideuá" (vermicelles) aux gambas rouges et à la lotte

Notre paella aux homard bleu

Jambon de porc ibérique élevé exclusivement aux glands

À la découpe avec pain frotté à la tomate

* Prix par personne, TTC

* Tous les menus incluent l'eau et le vin de la maison

*Supplément service déjeuner ou dîner à la piscine/ dans les jardins de l'hôtel : 8 € par personne. Applicable à tous types de menus.



DÎNER GALA PERSONNALISÉ

GRAN HOTEL MONTERREY

Créez votre propre menu

COCKTAIL PRÉALABLE

- Chips de pomme de terre galicienne Bonilla à la sauce Espinaler
- Assortiment d'olives assaisonnées
- Coques, citron vert et avocat
- Sandwich de foie gras, pomme et moscatel (muscat)
- Croquettes de jambon ibérique
- Gambas croustillantes sauce tartare
- Petite coupe de poulpe, "sobrasada" (rillettes au paprika) et mousse de pomme de terre

ENTRÉES

- Salade de saumon mariné, émulsion de miel et moutarde, tomate cherry, avocat et yaourt grec
- Salade de germes de soja, homard, mangue, tartare de yaourt, asperges et vinaigrette aux pistaches et agrumes
- Timbale de foie gras mi-cuit, pomme, pomme de terre confite, réduction de Pedro Ximénez et petite salade de germes
- Version contemporaine de la salade César avec poulet écologique confit et parmesan Reggiano extra vieux
- Cannelloni de poulet fermier farci aux grosses crevettes et purée de champignons
- Crème d'étrilles, gnocchi au safran, langoustine et gamba rouge
- Gamba de Blanes, poulpe et coquille Saint-Jacques assortis d'artichauts, de tomate confite et de sauce romesco
- Velouté de pomme de terre, ravioli d'araignée de mer, huile à la ciboulette et pignons

* Prix par personne, TTC
* Boissons non comprises

LES POISSONS

- Colin aux coques Parmentier, petits légumes et sauce au vin blanc
- Marmite de lotte, grosses crevettes, palourdes et tomate confite assortie de purée de pomme de terre
- Cabillaud, purée de haricots, "escalivada" (oignon, aubergine et poivron grillés), huile de pignons et olives d'Aragon
- Turbot, petits légumes, purée de céleri, amandes et sauce meunière

LES VIANDES

- Épaule d'agneau, millefeuilles de pomme de terre, aubergine fumée et jus de cuisson aux épices
- Filet de veau, champignons, asperges et pomme de terre Ratte au romarin avec sauce moutarde à l'ancienne
- Échine de porc, polenta, asperges et moutarde aux herbes
- Jarret de veau cuit à basse température, Parmentier truffé, champignons et jus de cuisson

LES DESSERTS

- Tatin aux pommes, glace vanille et crème au thé vert
- Textures de chocolat, sorbet à l'ananas et épices
- Notre version du "strawberry cheesecake"
- Coulant au chocolat, sorbet au fruit de la passion et mousse au chocolat blanc
- Sacher, thé au jasmin, sorbet à la mandarine et mousse au chocolat blanc
- Sablé aux figes rôties, glace aux noix et sirop d'érable
- Volcan de chocolat, fraise et sorbet au fruit de la passion

*Supplément service déjeuner ou dîner à la piscine/ dans les jardins de l'hôtel : 8 € par personne. Applicable à tous types de menus.



PACK DE BOISSON

GRAN HOTEL MONTERREY

Pack de boisson

Eau
Vin blanc Verdeo
Vin rouge Altos Ibéricos Crianza
Brut Nature Cuvée Especial

Pack de boisson premium

Eau
Vin blanc El Jardin de Lucia
Vin rouge Celeste Roble
Brut Nature Cuvée Especial

* Prix par personne, TTC

*Supplément service déjeuner ou dîner à la piscine/ dans les jardins de l'hôtel : 8 € par personne. Applicable à tous types de menus.