CONDICIONES GENERALES

Menús disponibles para las celebraciones navideñas los dias 24,25,26 de diciembre, 1 y 6 de enero 2027

Para la confirmación de la reserva y bloqueo del espacio será necesario el pago de un depósito de 20€ por comensal, que se descontará de la factura final.

En caso de cancelaciones totales con menos de 7 días de la reserva, el depósito pagado no será reembolsado.

Se aceptarán cancelaciones de número de personas, hasta 4 días antes del servicio sin coste.

El plato principal deberá ser elegido 3 días antes del servicio.

* Los entrantes serán a compartir cada 4 personas

Bebidas que incluye el menú

1 botella de agua mineral cada 2 personas

1 botella de vino cada 2 personas

1 caña de cerveza o refresco por persona

1 copa de cava por persona

Cualquier extra que se consuma deberá ser abonado a precio de carta.

Suplementos con compra anticipada

Barra libre de bebidas durante la cena o comida: vino, cervezas y refrescos 10€ por persona.

Copa básica para después de la cena 10€

Disponibles en los restaurantes: Asador del Mar, Taberna del Cura, Europa Café, Marina Bay y The Chipirón.

INFORMACIÓN Y RESERVAS *central.reservas@monchos.com*
Tel. (+34) 93 415 56 65 www.monchos.com

M'S

Menús de Navidad

MONCHO'S
BARCELONA

NAVIDAD

MENÚ 1

ENTRANTES
para compartir*

Virutas de jamón ibérico de bellota
Coca de cristal con tomate
y aceite de oliva
Cocktail de langostinos
Croquetas de jamón
Calamarcitos a la cebolla tierna
Gambas al ajillo
Pulpo a la gallega

PRINCIPALES
a elegir con antelación

Dorada salvaje al horno con tomate confitado y patatas asadas al horno
o
Gigot de cordero asado en su jugo, relleno de ciruelas

POSTRES

Delicia de chocolate belga
con frambuesa
Cafés o infusiones
Neulas y turrones

BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Cune Crianza D.O. Rioja
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Cava selección especial

Precio por persona: 75 €
IVA incluido

NAVIDAD

MENÚ 2

ENTRANTES
para compartir*

Virutas de jamón ibérico de bellota
Coca de cristal con tomate
y aceite de oliva
Bombón de salmón ahumado,
queso y nueces
Calamares a la andaluza
Croquetas de gambas
Zamburiñas al horno
Pulpo a la gallega

PRINCIPALES
a elegir con antelación

Lubina salvaje al horno con cebolla tierna confitada y patatas panaderas
o
Noisette de solomillo de ternera Rubia Gallega con reducción de Oporto y parmentier trufado

POSTRES

Cremoso de chocolate
con pistacho y frambuesa
Cafés o infusiones
Neulas y turrones

BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Cune Crianza D.O. Rioja
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Cava selección especial

Precio por persona: 90 €
IVA incluido