

## CONDICIONS GENERALS

Menús disponibles per a les celebracions nadalenques els dies 24, 25 i 26 de desembre de 2026 i 1 i 6 de gener de 2027.

Per confirmar la reserva i bloquejar l'espai, caldrà abonar un dipòsit de 20 € per comensal, que es descomptarà de la factura final.

En cas de cancel·lació total amb menys de 7 dies d'antelació respecte de la data de la reserva, el dipòsit abonat no es retornarà.

S'acceptaran reduccions del nombre de persones fins a 4 dies abans del servei sense cost.

El plat principal s'haurà d'escollir 3 dies abans del servei.

Els entrants seran per compartir entre cada 4 persones.

Begudes incloses al menú

1 ampolla d'aigua mineral cada 2 persones

1 ampolla de vi cada 2 persones

1 canya de cervesa o refresc per persona

1 copa de cava per persona

Qualsevol extra que es consumeixi s'haurà d'abonar a preu de carta.

Suplements amb compra anticipada

Barra lliure de begudes durant el sopar o el dinar: vi, cerveses i refrescos, 10 € per persona.

Copa bàsica per a després del sopar: 10 €.

Disponibles als restaurants: Asador del Mar, Taberna del Cura, Europa Café, Marina Bay i The Chipirón.

---

INFORMACIÓ I RESERVES  
Tel. (+34) 93 415 56 65

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

M'S  
*Menús de Nadal*

MONCHO'S  
BARCELONA

NADAL

# MENÚ 1

## ENTRANTS

per compartir\*

Encenalls de pernil ibèric de gla  
Coca de vidre amb tomàquet  
i oli d'oliva  
Còctel de llagostins  
Croquetes de pernil  
Calamarcets amb ceba tendra  
Gambes amb allada  
Pop a la gallega

## PRINCIPALS

a escollir amb antelació

Orada salvatge al forn amb tomàquet  
confitat i patates al forn  
o  
Gigot de xai rostit amb el seu suc, farcit de  
prunes

## POSTRES

Delícia de xocolata belga amb gerds  
Cafès o infusions  
Neules i torrons

## BODEGA

Vi blanc Albariño D.O. Rías Baixas  
Vi negre Cune Crianza D.O. Rioja Aigües  
minerals, refrescos i cerveses  
Cava selecció especial

---

Preu per persona: 75 €  
IVA inclòs

NADAL

# MENÚ 2

## ENTRANTS

per compartir\*

Encenalls de pernil ibèric de gla  
Coca de vidre amb tomàquet  
i oli d'oliva  
Bombó de salmó fumat,  
formatge i nous  
Calamars a l'andalusa  
Croquetes de gambes  
Petxines al forn  
Pop a la gallega

## PRINCIPALS

a escollir amb antelació

Llobarro salvatge al forn amb ceba tendra  
confitada i patates forneres  
o  
Noisette de filet de vedella Rubia Gallega  
amb reducció de porto i parmentier trufat

## POSTRES

Cremós de xocolata  
amb festucs i gerds  
Cafès o infusions  
Neules i torrons

## BODEGA

Vi blanc Albariño D.O. Rías Baixas  
Vi negre Cune Crianza D.O. Rioja  
Aigües minerals, refrescos i cerveses  
Cava selecció especial

---

Preu per persona: 90 €  
IVA inclòs