

MONUMENTAL

RESTAURANT

47,90

Precio por persona

IVA incluido

Día de Navidad

Entrantes centro de mesa

- Ensaladilla de sepia con regañá de tinta
- Alcachofas fritas con langostinos al ajillo
- Huevos rotos con secreto ibérico y demi-glacé
- Ensalada de queso de cabra con salsa de frutos rojos

Primer plato

- Tradicional caldo con pelota

Segundo plato (a elegir)

- Arroz de marisco del señorito (gambas, calamares, atún y mejillones)
- Lomos de lubina al jospé con mantequilla de hierbas, cebolleta asada y romesco
- Carrillera sobre parmentier trufado y salsa de ceps

Postre

- Crema pastelera casera sobre piña al ron y cremoso de mascarpone.

Bodega

- Vino tinto Cr DO Rioja
- Vino blanco DO Rueda
- Cerveza, refrescos y agua

Sobremesa

- Café o infusión
- Dulces navideños
- Cava

Menús Navidades

2024

Nochevieja

66,90

Precio por persona

IVA incluido

Entrantes centro de mesa

- Lingote de foie y turrón con reducción de PX
- Atún con chutney de mango sobre hojaldre caramelizado
- Quisquilla de bahía cocida

Primer plato

- Vieira con salsa templada de kimchi y cítricos

Segundo plato

- Rollito de dorada relleno de verduritas, acompañado de gambón y salsa de bogavante

Plato principal

- Carrillera ibérica a baja temperatura sobre ragú de setas y velo crujiente

Postre

- Tiramisú con frutos del bosque y nube de algodón

Bodega

- Vino tinto Cr DO Rioja
- Vino blanco DO Rueda
- Cerveza, refrescos y agua

Sobremesa

- Uvas de la suerte
- Cotillón
- Café o infusión y dulces navideños
- Cava

41,90

Precio por persona

IVA incluido

Año Nuevo

Entrantes centro de mesa

- Nuestra marinera de ensaladilla de ahumados con huevas
- Lingote de brie rebozado sobre salsa mediterránea
- Berenjena asada con pesto de albahaca y salsa tártara
- Patatas con parmesano y dos salsas: trufa y yema

Plato principal (a elegir)

- Arroz de marisco del señorito (gambas, calamares, atún y mejillones)
- Merluza gratinada con suave muselina de marisco sobre pisto y cebolla crujiente
- Solomillo ibérico al Jospé sobre crema de calabaza y salsa oporto

Postre

- Helado de turrón con hojaldre caramelizado y salsa de chocolate

Bodega

- Vino tinto Cr DO Rioja
- Vino blanco DO Rueda
- Cerveza, refrescos y agua

Sobremesa

- Café o infusión
- Dulces navideños
- Cava

Replaceta de la Fregassa, 4 · ELCHE
Reservas: Tfno. 966 602 669 · 681 046 340
elche@monumentalrestaurant.com
monumentalrestaurant.com

La cena se servirá a las 21:00 h.
El menú solo incluye la cena. No habrá baile.
Las reservas se abonarán en el local antes del día 20.

El equipo de
Monumental restaurant
les desea felicidad para
este nuevo año.

◀ Para la formalización de la reserva se solicitará una fianza. Puede consultar nuestra política de cancelaciones en monumentalrestaurant.com/navidades2024. ▶