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 en los restaurantes: Marina Bay y The Chipirón

INFORMACIÓ I RESERVES
Tel. (+34) 93 415 56 65
central.reservas@monchos.com
www.monchos.com

M'S

Menús de Nadal

MONCHO'S
BARCELONA

NADAL

MENÚ 1

ENTRANTS
per compartir*

Selecció d'ibèrics

Coca de vidre amb tomàquet
i oli d'oliva

Còctel de llagostins

Croquetes de pernil

Calamarsets amb ceba tendra

Gambes amb allada

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: 60 €
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 variades 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: 85 €
IVA inclòs