



COCINA MEDITERRÁNEA
BARCELONA A TUS PIES
FUEGOS ARTIFICIALES

FELIZ AÑO 2019



MENÚ FIN DE AÑO

PARA EMPEZAR

- Croquetón casero de lomo ibérico y torta del casar
- Sándwich de foie, alga nori y plancton marino
- Ostra Crystal con yema de codorniz, cecina y aceite de trufa blanca

CONTINUAMOS CON

- Súper canelón de meloso de ternera, maíz crujiente, maitake y pistachos

DEL MAR

- Rodaballo asado al carbón de encina, trinxat de trompetas, nube de boletus, jugo de corral y salicornia

DE LA TIERRA

- Cochinillo con toques asiáticos, sorbete y gel de pabana especiada*
- *Chutney de plátano, guayaba y fruta de la pasión

TERMINAMOS CON DULZURA

- Bizcocho de té verde con compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado de chocolate blanco

CON EL CAFÉ

- Meteoritos de chocolate Opalys, pipas de calabaza cantonesa, cerezas crispy y yogurt
- UVAS DE LA SUERTE

MARIDAJE

Vino Blanco: So Blanc (Bodegas Castellroig)

Vino Tinto: Celistia Tierra (Bodegas Costers del Sió)

Cava: Louis de Vernier (Bodegas Masachs)

185,00 €

(IVA incluidos)

Confirmar reserva pago previo del 100%