

EJEMPLOS DE MENÚS PARA FIN DE AÑO EN BCN (CON VINO Y CAVA INCLUIDOS)

LA TAVERNA CATALANA

- Surtido de Ibéricos
- Ensalada de aguacates rellenos de gambas
- 'Carpaccio' de ternera con virutas de parmesano
- ***
- Solomillo de ternera con salsa al oporto y patata 'caliu'
- ***
- Costillas de cordero con patata 'caliu'
- ***
- Langostino a la plancha con champiñones
- ***
- Crema catalana
- Puding con nata
- Sorbete de limon

31,9 €
+ IVA

RACÓ DE L'AGÜIR

- Sopa de pescado con albóndigas de sepia y puré de patatas
- ***
- Langosta con guacamole y flores
- ***
- Solomillo de ternera con salsa de trompetas de la muerte
- ***
- Pastel de 'mousse' de yogurt griego con chocolate blanco y vinagreta de frambuesa

100 €

BRAVO (HOTEL W)

- 'Foie' a la brasa 'frío'
- Ostras escabechadas con fruta
- Caviar · coliflor
- Tarta de lubina con remolacha asada en ceviche
- ***
- Consomé caliente con bombones de trufa, huevo y parmesano
- ***
- Arroz de pato con 'foie' en 'ganache' y kikos
- ***
- Capón de cigalas, 'ceps' y piñones
- ***
- Frutas aromatizadas sobre helado semifrío de yogurt
- ***
- 'Panettone' familiar

220 €

ENOTECA (HOTEL ARTS)

- Pisco Sour
- Sándwich de frutos rojos, cacao y 'foie' gras
- Corneto de atún, 'toro' con 'yuzu'
- Avellana mimética · Camarones al vapor
- ***
- Manzana en su jugo, su 'gelé' y caviar
- Bogavante, 'gnocchis' de patata trufada setas y jugo de corales
- ***
- Lasaña de trufa 'melanosporum', cigalas y panceta ibérica
- Mero, trompetas de la muerte, algas y soja
- ***
- Cordero lechal lacado con buffet de verduras
- ***
- Selva Negra 2011

345 €
+ IVA

