

Menú per grups de Nadal 2018
Migdia

MÉS DE VI

- Platets i Vins -

Primers a escollir

- Amanida de formatge de cabra caramel·litzat, fruits secs i taronja confitada
- Vichyssoise amb cruixent de porro
- Croquetes cremoses de bròquil i estragó, bimi i cremós de cèleri

Segons a escollir

- Llobarro a la planxa, trinxat d'espínacs i emulsió de safrà
- Mandonguilles de quinoa, portobello, suc de wakame i ceba vermella envinagrada
- Entrecot de vaca vella amb "chimichurri" de tomàquets secs i verdures de temporada

Pastres a compartir

- Cremós de xocolata 70% amb molles de pa i emulsió d'oli d'Arbequina
- Mató de Montserrat, cruixent de canyella, taronja confitada i mel artesana

Inclou aigua, copa de vi (selecció de la casa) i pa de massa mare.

25,00 €

Menús per taules de 6 comensals o més amb reserva anticipada.
Confirmació de reserva previ pagament del 30%, la resta a la finalització de l'àpat.
Cancel·lacions el mateix dia es cobren al 100%.

Carrer de Marià Aguiló 123, 08005 Poblenou BCN