

MÉS DE VI

- Platets i Vins -

Menú especial de grups de Nadal 2018
Migdia i Nit

Entrants a compartir

- Pa amb tomàquet de massa mare
- Xips de yuca amb tapenade d'olivada negra
- Amanida d'"Ajoblanco", fulls de mostassa, remolatxa envinagrada i cruixent d'ametlla
- Carpaccio de vaca vella amb ruca, mascarpone i parmesà
- Salmó marinat i fumat, té de gessamí i porro escalivat
- Croquetes cremoses de cecina de Lleó

Segons a escollir

- Bacallà confitat amb sofregit de pebrots, tomàquet i ametlles cruixents
- Mandonguilles de quinoa, portobello, suc de wakame i ceba vermella envinagrada
- Magret d'ànec marinat a les 5 espècies i verdures de temporada

Pastres a compartir

- Cremós de xocolata 70% amb molless de pa i emulsió d'oli d'Arbequina
- Pastís de formatge fresc amb fruita de la passió

Bodega

- Juan Gil 4 meses 2017 D.O. Jumilla / Monastrell
- Onna 2017 D.O. Penedès / Xarel·lo-Gewürztraminer
- Aigua i cafè

39,90 €

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 Poble Nou BCN