

# MÉS DE VI

- Platets i Vins -

Gran menú especial para grupos de Navidad 2018

## Mediodía y noche

### Entrantes a compartir

- Pan de masa madre con tomate
- Jamón ibérico de Guijuelo
- Ensalada de burrata trufada con pesto de calabaza
- Patatas bravas con salsa agri dulce y alioli de ajos asados
- Foie a la sal con crujiente de maíz, dátiles y vainilla
- Vieira, panceta ibérica, shiitake encurtido y lenteja negra
- Croquetas cremosas de cecina de León

### Segundos a escoger

- Corvina con trinxat de toda la vida i emulsión de azafrán
- Terrina de verduras asadas con emulsión de puerro y tomate cherry confitado
- Terrina de rabo de buey, jugo de pasas sultanas y parmentier de chirivía

### Pastres a compartir

- Espuma de coco, zanahoria a las 4 especies y crumble de almendra
- Mató de Montserrat, crujiente de canela, naranja confitada y miel artesana

### Bodega

- Sàtirs 2013 D.O. Empordà / Garnatxa-Cabernet Sauvignon-Cariñena
- Mara Godello 2017 D.O. Valdeorras / Godello
- Agua y café

46,00 €

Menús disponibles para mesas a partir de 6 comensales con reserva anticipada.  
Confirmación de reserva previo pago del 30%, el resto a la finalización de la comida.  
Cancelaciones el mismo día se cobran al 100%.

Carrer de Marià Aguiló 123, 08005 Poblenu BCN