

MÉS DE VI

- Platets i Vins -

Gran menú especial per grups de Nadal 2018

Migdia i Nit

Entrants a compartir

- Pa amb tomàquet de massa mare
- Pernil ibèric de Guijuelo
- Amanida de Burrata trufada amb pesto de carabassa
- Patates braves amb salsa agredolça i allioli d'all rostit
- Foie a la sal amb cruixent de blat de moro, dàtils i vainilla
- Vieira, cansalada ibèrica, shiitake envinagrat i lletia negra
- Croquetes cremoses de cecina de Lleó

Segons a escollir

- Corball amb trinxat de tota la vida i emulsió de safrà
- Terrina de verdures rostides amb emulsió de porro i tomàquet cherry confitat
- Terrina de cua de bou, suc de panses sultanes i parmentier de xirivia

Pastres a compartir

- Escuma de coco, pastanaga a les 4 espècies i crumble d'ametlla
- Mató de Montserrat amb cruixent de canyella, taronja confitada i mel artesana

Bodega

- Sàtirs 2013 D.O. Empordà / Garnatxa-Cabernet Sauvignon-Carinyena
- Mara Godello 2017 D.O. Valdeorras / Godello
- Aigua i cafè

46,00 €

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 Poble Nou BCN