

Menú especial para grupos de Navidad 2018

Mediodía y noche

MÉS DE VI

- Platets i Vins -

Entrantes a compartir

- Pan de masa madre con tomate
- Surtido de embutidos artesanos (morcilla ibérica, coppa di Parma y queso de oveja de leche cruda)
- Patatas bravas con salsa agridulce y alioli de ajos asados
- Salmón marinado y ahumado, té de gessami y puerro escalivado
- Muhammara con pan de semillas tostado
- Croquetas cremosas de cecina de León

Segunda a escoger

- Bonito, cremoso de setas de temporada con reducción de "Palo Cortado" y chips de ajo
- Croquetas cremosas de brócoli, estragón, bimi y cremoso de apionabo
- Terrina de pollo relleno de tomates secos, albahaca, piñones y cremoso de manzana verde

Pastre a escoger

- Cremoso de chocolate con espuma de vainilla y crumble de almendras
- Mató de Montserrat, crujiente de canela, naranja confitada y miel artesana

Bodega

- Snou 2017 D.O. Tarragona / Cabernet Sauvignon-Garnacha
- Xino-Xano 2017 D.O. Penedès / Xarello-Moscatel
- Agua y café

35,00 €

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 Poble Nou BCN