

MÉS DE VI

- Platets i Vins -

Menú especial para grupos de Navidad 2018
Mediodía y noche

Entrantes a compartir

- Pan de masa madre con tomate
- Chips de yuca con tapenade de oliva negra
- Ensalada de "ajoblanco", hojas de mostaza, remolacha encurtida y crujiente de almendra
- Carpaccio de vaca vieja con rúcula, mascarpone y parmesano
- Salmón marinado y ahumado, té de gessamí y puerro escalivado
- Croquetas cremosas de cecina de León

Segundas a escoger

- Bacalao confitado con sofrito de pimientos, tomate y almendras crujientes
- Albóndigas de quinoa, portobello, jugo de wakame y cebolla roja encurtida
- Magret de pato marinado a las 5 especies y verduras de temporada

Pastres a compartir

- Cremoso de chocolate 70% con migas de pan y emulsión de aceite de arbequina
- Pastel de queso fresco con fruta de la pasión

Bodega

- Juan Gil 4 meses 2017 D.O. Jumilla / Monastrell
- Onna 2017 D.O. Penedès / Xarelo-Gewürztraminer
- Agua y café

39,90 €

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