



MENU FI D'ANY

MENU FIN DE AÑO

NEW YEARS'S EVE MENU

2011

C/ MORALES, 15
(Barcelona – Les Corts)
(34) 637 85 93 74



MENU: 85€ + 8%IVA

APERITIU

Kumato bloody mary, mozzarella de búfala amb cruixent de parmesà, sakura mix a copa dry

PRIMER PLAT

Tebi de pasta fresca, gambes en dos coccions amb vinagreta de ceps i germinats

PEIX

Daurada salvatge rostida amb cloïsses, espàrrecs i el seu consomé





CARN

Filet de vedella gallega al porto
amb la seva flam de bolets raïm i foie

POSTRE

Solet de Oriol Balaguer

CELLER

Vi blanc Petit Chardonnay (D.O. Penedès)
Vi negre Celeste Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Aigua mineral

Café o Infusió

Turróns

Pipper Heidsieck (A.O. Champagne)

Cotilló i Raïm de la Sort





MENU: 85€ + 8%IVA

APERITIVO

Kumato bloody mary, mozzarella de búfala con crujiente de parmesano, sakura mix en copa dry

PRIMER PLATO

Tibio de pasta fresca, gambas en dos cocciones con vinagreta de ceps y germinats

PESCADO

Dorada salvaje asada con almejas, espárragos y su consomé





CARNE

Solomillo de ternera gallega al Oporto
con su flam de setas, uvas y foie

POSTRE

Solet de Oriol Balaguer

BODEGA

Vino blanco Petit Chardonnay (D.O. Penedès)

Vino tinto Celeste Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Agua mineral

Café o Infusió

Turrones

Pipper Heidsieck (A.O. Champagne)

Cotillón y Uvas de la Suerte





MENU: 85€ + 8%IVA

APPETIZER

Kumato bloody mary, buffalo mozzarella & crunchy parmesan cheese, sakura mix in a dry glass

STARTER

Warm fresh spaghetti in two cooking prawns with vinaigrette ceps & germinate

FISH

Gilthead bream fish roast wild with clams, asparagus & consommé





MEAT

Galician tenderloin of beef to the oporto sauce
& their own mushrooms, grapes & duck foie gras mousse

DESSERT

Oriol Balaguer Solet

CELLAR

White wine Petit Chardonnay (D.O. Penedès)

Red wine Celeste vintage (D.O. Ribera del Duero)

Mineral water

Coffee or Infusion

Nugats

Pipper Heidsieck (A.O. Champagne)

New Year's Eve Party & Twelve grapes eaten at midnight of New Year's Eve

