



Balmes, 169 bis - 08006 Barcelona
Telef. 93 415 60 00 – Fax. 93 217 28 53

APERITIVO ECUESTRE

*Tataki de Atún con Salsa de Yuzu
Milhojas de Manzana y Foie
Croquetas de Camagrocs y Jamón*

*Cava Anna Codorniu Brut Nature
Refrescos*

Menú nº 1

*Crema de setas de temporada con cebolla confitada,
huevo poché y cecina de León*

* * *

Bacalao con piel de patata, piperrada y alioli ligero

* * *

Sopa de piña asada con su sorbete y esferas de coco

* * *

Degustación de Turrone

* * *

Camino La Fara Blanco (D.O. Rueda)

Ederra. Crianza Tinto (D.O.C. La Rioja)

Cava Anna de Codorniu Brut Nature (para brindis)

Aguas minerales y Cafés

Precio: 53 euros

Menú nº 2

*Crema fina de almendras y bacalao con jamón y
crujientes de pan*

* * *

*Pierna de cordero asada al limón con fricasé de
alcachofas y espárragos*

* * *

*Borracho con crema de queso fresco al limón,
salsa de cítricos y sorbete de cacao*

* * *

Degustación de Turrone

* * *

Camino La Fara Blanco (D.O. Rueda)

Castillo de Perelada. 5 Fincas Reserva Tinto (D.O. Empordà)

Cava Anna de Codorniu Brut Nature (para brindis)

Aguas minerales y Cafés

Precio: 53 euros



Balmes, 169 bis - 08006 Barcelona
Telef. 93 415 60 00 –Fax. 93 217 28 53

Menú nº 3

Canelón de celerie con verduritas, morcón y parmesano

* * *

*Carrilleras de ternera al vino tinto con salsifí, escalunias y
crema de castañas*

* * *

*Crema de plátano y maracuyá con gianduja y
carquinyolís*

* * *

Degustación de Turrone

* * *

*Camino La Fara Blanco (D.O. Rueda)
Ederra. Crianza Tinto (D.O.C. La Rioja)
Cava Anna de Codorniu Brut Nature (para brindís)
Aguas minerales y Cafés*

Precio: 58 euros

Menú nº 4

*Corazones de alcachofa rellenos de trompetas con
foie y cremoso*

* * *

*Merluza rellena de txangurro, puré de apionabo,
salsa americana y brotes*

* * *

Mousse de naranja con yogur y teja de chocolate

* * *

Degustación de Turrone

* * *

*Camino La Fara Blanco (D.O. Rueda)
Castillo de Perelada. 5 Fincas Reserva Tinto (D.O. Empordà)
Cava Anna de Codorniu Brut Nature (para brindís)
Aguas minerales y Cafés*

Precio: 63 euros



Balmes, 169 bis - 08006 Barcelona
Telef. 93 415 60 00 –Fax. 93 217 28 53

Menú nº 5

Ensalada de bacalao ahumado, tomate confitado y naranja, sobre pan de campaña y crema de ajo asado

* * *

Escalopines de ternera con crema de cebolletas, tarta de tomate y albahaca, setas de temporada y rocas de aceituna negra

* * *

Mousse de vainilla con frutos rojos y bizcocho de pistachos

* * *

Degustación de Turrones

* * *

*Camino La Fara Blanco (D.O. Rueda)
Ederra. Crianza Tinto (D.O.C. La Rioja)
Cava Anna de Codorniu Brut Nature (para brindis)
Aguas minerales y Cafés*

Precio: 63 euros

Menú nº 6

Sopa de gambas con su carpaccio, minestrone y jugo de berros

* * *

Rape con gnochi a la mantequilla de trufa y alcahofas con tallarines de calamar en su tinta

* * *

Cremoso de chocolate con tierra de café, pera al ron y crema ligera de avellanas

* * *

Degustación de Turrones

* * *

*Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)
Heredad Ugarte. Martín Cendoya Reserva (D.O.C. La Rioja)
Cava Anna de Codorniu Brut Nature (para brindis)
Aguas minerales y Cafés*

Precio: 72 euros

- *Surtido de turrones (suplemento 3€/pax)*

10% IVA No incluido