

NAVIDAD Y FIN DE AÑO

MENÚ DE NAVIDAD



APERITIVO DE NAVIDAD

Crujiente de txangurro Dado de salmón ahumado Buñuelo de bacalao con em<mark>ul</mark>sión de tinta y crispy de algas

PLATOS PRINCIPALES

Escudella de Navidad tradicional Lubina con salsa de gambas, berberechos e hinojo Capón relleno a la catalana con salsa Perigourdine

PRE POSTRE

Crema especiada, cítricos y crujiente

POSTRE

Tronco rústico de Navidad Barquillos, turrones y petit fours

Agua, café e infusiones

BODEGA

Els Amelers Garnatxa Blanca 2018, Lafou. D.O. Terra Alta Les Brugueres 2017, Conreria d'Scala Dei, D.O.Q. Priorat Juvé & Camps Brut Nature Reserva de la Família D.O. Cava

PRECIO: 90€

La duración de este menú es de una hora y media - Precio por persona - IVA incluido

MENÚ SAN ESTEBAN



APERITIVO

Patata, trufa y espuma de ceps Gambas marinadas con jengibre y citronela Crujiente de pollo y yuzu

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada de bogavante, alcachofas confitadas y espárragos Dorada con tomates y chalotas confitadas, puré de calabaza y jugo de asado Canelón de San Esteban

PRE POSTRE

Fruta fresca con lima y menta

POSTRE

Crujiente de chocolate negro y café Barquillos, turrones y petit fours

Agua, café e infusiones

BODEGA

Lo Noi del Saxo Vi Blanc 2018, Bielsa Ruano. D.O. Terra Alta Llavors 2017, La Vinyeta. D.O. Empordà Juvé & Camps Brut Nature Reserva de la Família D.O. Cava

PRECIO: 75€

La duración de este menú es de una hora y media - Precio por persona - IVA incluido



Plaza Carlos Ibáñez, N°3 | 08038 Barcelona
Tel. (+34) 93 281 16 00 sales@hotelmiramarbarcelona.com
www.hotelmiramarbarcelona.com