

2020

MENÚ NOCHEVIEJA

25

EXCLUSIVE MENU

Chef Youniesh

APERITIVO

Dim-sum de viera crujiente con salsa mala

Tartaleta de foie con peras caramelizada emulsión de wasabi

Brioche de jamón ibérico con alcachofas confitado salsa romesco casero

ENTRANTES

(A elección)

Noqui con setas, parmesano y trufa con espuma de patata

O

Canelón tradicional de carne

PAUSA CÍTRICA

Sorbet de uva granizada al Cava

Un fresco descanso para el paladar

PLATO PRINCIPAL

(A elección)

Solomillo de ternera con milhojas de patata gratinado y reducción de vino tinto
remolacha y espárragos

O

* Bacalao con espinacas a la Catalana

POSTRE

Dúo:

Cubo cheesecake horneado con crema de pistacho

Y

Merengue italiano con custard de limón Mediterráneo

BODEGA

Vino tinto Camino de Castilla Ribera-Roble (D.O. Ribera de Duero)

Vino blanco Camino de Castilla verdejo-Viura (D.O. Rueda)

Brindis Cava Mont Paral Brut Vintage

Incluye: Cotillón, Uvas de la Suerte

Reserva: Tel. 677 58 27 74

info@plazareialbcn.com

