

20

MENÚ  
NOCHE VIEJA

25

EXCLUSIVE MENU

Chef Younieh

## 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

Sorbete 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**

