



Reserva una mesa / Reserva una taula / Book a table:
TEL. (+34) 935 081 020 · beso@sofiabarcelona.com

S O F I A
Be So

PLAÇA DE PIUS XII, 4
08028 BARCELONA
besobarcelona.com

for Sant Jordi

BE INSPIRING
BE CHALLENGING
BE UNFORGETTABLE
BE THE BEST
BE SOFIA

S O F I A
Be So

LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MÁS ÍNTIMA DE SOFIA
L'EXPERIÈNCIA GASTRONÓMICA MÉS ÍNTIMA DE SOFIA
SOFIA'S MOST PRIVATE CULINARY EXPERIENCE

MENÚ SANT JORDI

APERITIVO

Ostra Rockefeller

D.O. Cava · Kripta Gran Reserva 2008 · Augustí Torelló Mata

ENTRANTES

Hortalizas de temporada aromatizadas con agua de regaliz

D.O. Penedès · Improvisació 2016 · Enric Soler

Nuestra versión de la sopa trufada Élysée

D.O. Pla de Bages · Gran Selecció 2002 · Solergibert

PESCADO

Raya a la parrilla con ron cubano Floridita

D.O.Ca. Rioja · Viña Tondonia Reserva Blanco 2004 · López de Heredia

CARNE

Codornices rellenas de foie gras y salsa de trufa

A.O.C. Saint-Estèphe · Château Haut-Marbuzet 2012

PRE-POSTRE

Quesos catalanes con membrillos dulces de frutas de temporada

D.O.Ca. Priorat · Coma Blanca 2009 · Mas d'en Gil

POSTRE

Cupcake de tiramisú al estilo Albert Adrià

D.O. Jerez · Don Gonzalo Oloroso, V.O.S. · Valdespino

MENÚ + MARIDAJE: 180€ (10% IVA INCLUIDO)

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, POR FAVOR COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL

MENÚ SANT JORDI

APERITIU

Ostra Rockefeller

D.O. Cava · Kripta Gran Reserva 2008 · Augustí Torelló Mata

ENTRANTS

Hortalisses de temporada aromatitzades amb aigua de regalèssia

D.O. Penedès · Improvisació 2016 · Enric Soler

La nostra versió de la sopa trufada Élysée

D.O. Pla de Bages · Gran Selecció 2002 · Solergibert

PEIX

Rajada a la graella amb rom cubà Floridita

D.O.Ca. Rioja · Viña Tondonia Reserva Blanco 2004 · López de Heredia

CARN

Guatlles farcides de foie-gras i salsa de tòfona

A.O.C. Saint-Estèphe · Château Haut-Marbuzet 2012

PREPOSTRES

Formatges catalans amb codonyats dolços de fruites de temporada

D.O.Ca. Priorat · Coma Blanca 2009 · Mas d'en Gil

POSTRE

Cupcake de tiramisú a l'estil Albert Adrià

D.O. Jerez · Don Gonzalo Oloroso, V.O.S. · Valdespino

MENÚ + MARIDATGE: 180€ (10% IVA INCLÒS)

SI TÉ ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA, SI US PLAU, COMUNIQUI-HO AL NOSTRE PERSONAL

SANT JORDI'S MENU

HORS D'OEUVRE

Rockefeller Oyster

D.O. Cava · Kripta Gran Reserva 2008 · Augustí Torelló Mata

STARTERS

Seasonal vegetables seasoned with liquorice water

D.O. Penedès · Improvisació 2016 · Enric Soler

Our version of the Élysée black truffle soup

D.O. Pla de Bages · Gran Selecció 2002 · Solergibert

FISH

Chargrilled skate with Floridita Cuban rum

D.O.Ca. Rioja · Viña Tondonia Reserva Blanco 2004 · López de Heredia

MEAT

Quail stuffed with foie gras and truffle sauce

A.O.C. Saint-Estèphe · Château Haut-Marbuzet 2012

PRE-DESSERT

Assorted Catalan cheese and seasonal fruit jams

D.O.Ca. Priorat · Coma Blanca 2009 · Mas d'en Gil

DESSERT

Tiramisu cupcake in the style of Albert Adrià

D.O. Jerez · Don Gonzalo Oloroso, V.O.S. · Valdespino

MENU + WINE PAIRING: €180 (10% VAT INCLUDED)

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE, PLEASE LET OUR STAFF KNOW