

ESTA NAVIDAD, VIVE UNA EXPERIENCIA DE ENSUEÑO

MENÚ CENA NAVIDAD IMPAR 2022

S O F I A
BARCELONA

MENÚ CENA DE NAVIDAD IMPAR

24 de diciembre 2022 · 19:30-23:00

PRIMEROS A ELEGIR

“Escudella” navideña tradicional

Canelón tradicional de carnes asadas, bechamel de jabugo y jugo de rustido

Burratina con carpaccio de setas y crema trufada

SEGUNDOS A ELEGIR

Suquet de rape y gambas

Muslo de pollo de corral con salsa pebre, butifarras, manzana, ciruelas y piñones

Meloso de cordero, puré de boniato, espárragos y polvo de cacahuete

Solomillo de ternera a la brasa con tatin de chalotas y salsa cortada

POSTRES A ELEGIR

Pudding de café caramelizado con helado de turrón de almendras

Coulant de turrón con helado de té verde matcha

Crema catalana con sus carquiñolis

Neulas y turrones

65€

IVA incl · Maridaje de Bodega no incluido · Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal

MENÚ SOPAR DE NADAL IMPAR

24 de desembre 2022 · 19:30-23:00

PRIMERS PER ESCOLLIR

Escudella tradicional de Nadal

Canelons tradicionals de carn rostida amb beixamel de Jabugo i suc de rostit

Burratina amb carpaccio de bolets i crema trufada

SEGONS PER ESCOLLIR

Suquet de rap i gambes

Cuixa de pollastre de corral amb salsa pebre, botifarres, poma, prunes i pinyons

Melós de xai, puré de moniato, espàrrecs i cacauet en pols

Filet de vedella a la brasa amb Tatin d'escalunya i salsa tallada

POSTRES PER ESCOLLIR

Púding de cafè caramel·litzat amb gelat de torró d'ametlla

Coulant de torró amb gelat de te verd matxa

Crema catalana amb carquinyolis

Neules i torrons

65€

IVA inclòs · Maridatge de vins no inclòs · Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, comuniquem-ho al nostre personal

IMPAR CHRISTMAS DINNER MENU

24 December 2022 · 7:30 p.m. - 11:00 p.m.

FIRST COURSE (CHOOSE ONE)

“Escudella” traditional Christmas stew

Traditional cannelloni stuffed with roast meat, cured ham, béchamel and gravy from roast drippings

Burratina cheese with mushroom carpaccio and truffle cream

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Suquet fish stew with monkfish and prawns

Free-range chicken thigh with pebre sauce, butifarra sausage, apple, plum and pine nuts

Succulent lamb, sweet potato puree, asparagus and powdered peanut butter

Grilled beef tenderloin with shallot tatin and a sour sauce

DESSERTS (CHOOSE ONE)

Caramelized coffee pudding served with ice cream and almond nougat

Nougat fondant served with matcha green tea ice cream

Catalan crème brûlée with carquiñolis biscuits

Traditional nougat and wafer rolls

€65

Including VAT · Wine pairing not included · If you have any dietary intolerances or allergies, please notify our staff