



**ESTA NAVIDAD,  
VIVE UNA EXPERIENCIA  
DE ENSUEÑO**

**MENÚ FIN DE AÑO IMPAR 2022/23**

**S O F I A**  
BARCELONA

# MENÚ DE FIN DE AÑO IMPAR

31 de diciembre 2022 · 19:30-23:30

## FRIOS A COMPARTIR

Air-baguette de jamon ibérico y caviar de aceite de oliva

Tartar de remolacha con crema agria y Bloody Mary marino

## CALIENTES A COMPARTIR

Bao de pollo ahumado y guacamole

“Trinxat” de bogavante con huevo de codorniz

## SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la brasa con lentejas beluga, puerros y beurre blanc de cava

Cochinillo lacado con salsa asiática, castañas y boniato

Pollo de Pages confitado en fricasse de gambas y múrgulas

Arroz de ceps, alcachofas y cremoso de azafrán

## POSTRE

Pasión por el Chocolate 2023

Uvas, neulas y cotillón

# 149€

IVA incl · Maridaje de Bodega incluido · Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal

# MENÚ DE CAP D'ANY IMPAR

31 de desembre 2022 · 19:30-23:30

## FREDS PER COMPARTIR

“Air baguette” de pernil ibèric i caviar d’oli d’oliva

Tàrtar de remolatxa amb crema agra i Bloody Mary marí

## CALENTS PER COMPARTIR

Bao de pollastre fumat i guacamole

Trinxat de llamàntol amb ou de guatlla

## SEGONS PER ESCOLLIR

Llobarro a la brasa amb lleties beluga, porros i salsa beurre blanc de cava

Garrí lacat amb salsa asiàtica, castanyes i moniato

Pollastre de pagès confitat en fricassé de gambes i múrgoles

Arròs de ceps, carxofes i cremós de safrà

## POSTRE

Passió per la xocolata 2023

Raïm, neules y cotilló

# 149€

IVA inclòs · Maridatge de vins inclòs · Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, comuniquem-ho al nostre personal

# IMPAR NEW YEAR'S EVE MENU

31 December 2022 · 7:30 p.m. - 11:30 p.m.

## COLD DISHES TO SHARE

Air-baguette with Iberian ham and olive oil caviar

Beetroot tartare with sour cream and marine Bloody Mary

## HOT DISHES TO SHARE

Smoked chicken bao bun with guacamole

Lobster "Trinxat" with quail's egg

## MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Grilled sea bass served with beluga lentils, leeks and cava beurre blanc

Suckling pig glazed with Asian sauce, chestnuts and sweet potato

Pagés chicken confit fricassee with shrimps and morels

Creamy saffron rice with porcini mushrooms and artichokes

## DESSERT

Passion for chocolate 2023

Grapes, wafer rolls and party bag

# €149

Including VAT · Wine pairing included · If you have any dietary intolerances or allergies, please notify our staff