



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

MENÚ FIN DE AÑO ZUU 2022/23

S O F I A
BARCELONA

MENÚ DE FIN DE AÑO ZUU

31 de diciembre 2022 · 19:30-23:30

PARA PICAR

Air-baguette de jamon ibérico y caviar de aceite de oliva
Mochi de algas y cangrejo real
Croqueta de Cabrales y cremoso de pimiento del Piquillo confitado
Sofia "Big Bao" de pato

ESTACIÓN

Fondue de queso de oveja trufado con pan feo
Tartar rol de atún, tomate confitado y Mahonesa de Erizos

MENÚ

Ensaladilla de bogavante, tomate, manzana, albahaca y con su jugo de coral
Crema de alcachofas, crujiente de jabugo y huevo poche codorniz
Solomillo de ternera con terrina de patata trufada, ensalada de setas y salsa de Oporto

POSTRE

Happy & sweet, praliné, frambuesa y crumble de panettone

Uvas de la suerte, neulas y cotillón
Maridaje de bodega

VINOS

Reserva de la Familia – Bodegas Juve & Camps – D.O. Cava
Louro - Bodegas Rafael Palacios – D.O Valdeorras
Pruno – Finca Villacreces – D.O. Ribera del Duero
Champagne Delamotte – A.O.C Champagne

275€

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

MENÚ DE CAP D'ANY ZUU

31 de desembre 2022 · 19:30-23:30

PER PICAR

“Air baguette” de pernil ibèric i caviar d’oli d’oliva
Mochi d’algues i cranc reial
Croqueta de cabrales i cremós de pebrot del piquillo confitat
Sofia "Big Bao" d’anec

ESTACIÓ

Fondue de formatge d’ovella trufat amb pan feo
Tàrtar roll de tonyina, tomàquet confitat i maionesa d’erició

MENÚ

Ensalada russa de llamàntol, tomàquet, poma, alfàbrega i el suc del seu corall
Crema de carxofes, cruixent de Jabugo i ou de guatlla escalfat
Filet de vedella amb terrina de patata trufada, amanida de bolets i salsa de Porto

POSTRE

Happy & Sweet, praliné, gerds i crumble de panettone

Raïm de la sort, neules i cotilló

Maridatge de vins

VINS

Reserva de la Família – Bodegas Juve & Camps – D.O. Cava

Louro - Bodegas Rafael Palacios – D.O Valdeorras

Pruno – Finca Villacreces – D.O. Ribera del Duero

Champagne Delamotte – A.O.C Champagne

275€

IVA inclòs · Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, comuniquen-ho al nostre personal

ZUU NEW YEAR'S EVE MENU

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

SNACKS

Air-baguette with Iberian ham and olive oil caviar
King crab and seaweed mochi
Cabrales cheese croquette with a creamy piquillo pepper confit
Sofia "big Bao" duck flavor

STATION

Truffle cheese fondue with bread crisps
Tuna tartare roll, confit tomato and sea urchin mayonnaise

MENU

Lobster salad with tomato, apple, basil and a coral sauce
Creamy artichoke soup, cured ham crisp and poached quail's egg
Beef tenderloin served with a truffle potato terrine, mushroom salad and a Port sauce

DESSERT

Happy & sweet, praline, raspberry and panettone crumble

Lucky grapes, wafer rolls and party bag
Wine Pairing

WINES

Reserva de la Familia – Bodegas Juve & Camps – D.O. Cava
Louro - Bodegas Rafael Palacios – D.O Valdeorras
Pruno – Finca Villacreces – D.O. Ribera del Duero
Champagne Delamotte – A.O.C Champagne

€275

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