

Menú de Gala nº1

H 1898
LA RAMBLA - BARCELONA

Cocktail

Coca de carpaccio de ternera con mostazas
Tataki de atún rojo con soja y miel
Brochetas de langostinos crujientes
Raviolis de gamba roja y setas
Pepito de secreto ibérico y brie

Entrantes

Crema de cigalas con su cigalita suflada
Ó
Canelones de rabo de buey con salsa de múrgulas

Plato principal

Bacalao confitado con “suquet” de berberechos, judías de santa pau y tripitas del bacalao
Ó
½ espalda de cordero a baja temperatura con aromas de tomillo, miel y limón con parmentier y kale

Postres

Pastel de celebración

Bebidas

Aguas minerales
Vino blanco Jean Leon Chardonnay
Vino tinto Jean Leon petit Verdot
Cafés e infusiones
Cava Aire Brut Nature

Precio por persona: 94€

Menú de Gala nº2

Cocktail

Carpaccio de langostinos con tartar de trompetas de la muerte
Jamón ibérico en pan de cristal.
Sashimi de atún rojo
Bombones caseros de higos y foie
Vieira crujiente con calabaza y citronella
Canelón de rabo de buey con salsa de setas

Entrantes

Ensalada de bogavante, ceps confitados y tomates raff
○
Capuccino de ceps y trufa con foie

Plato principal

Milhojas de lenguado y txangurro con espinacas y salsa bearnesa
○
Tournedo de ternera con jamón ibérico y Torta del Casar

Postres

Sorbete
Pastel de celebración

Bebidas

Aguas minerales
Vino blanco Jean Leon Chardonnay
Vino tinto Jean Leon petit Verdot
Cafés e infusiones
Cava Aire Brut Nature

Precio por persona: 114€