

Fin de año

FISKEBAR

APERITIVOS

Puerro, alga nori,
beurre blanc y hierbas

Crudo de atún rojo,
erizos y rabanitos

Macaron de foie y ceps

ENTRANTE

Terrina de salmón, espinaca,
queso fresco con cítricos,
hierbas y rábano picante

PESCADO

Lenguado a la meuniere
con crema de galeras
y hojas de remolacha

CARNE

Cordero a baja temperatura,
milhojas de patata, queso
Almnäs Tegel y trufa

POSTRE

Cremoso de haba tonka,
frambuesa, limón y gin tonic

BODEGA

VINO BLANCO
Gran Caus DO Penedès

VINO TINTO
Marqués de Vargas Reserva
DOCa Rioja

CHAMPAGNE
Taittinger Brut AOC Champagne

NIBBLES

Leek, nori seaweed,
beurre blanc and herbs

Raw red tuna, sea urchin
and radishes

Foie and ceps macaron

STARTER

Salmon terrine, spinach,
fresh citrus cheese,
herbs and horseradish

FISH

Sole fish meuniere
with galeras cream
and beet leaves

MEAT

Low temperature Lamb, potato
Mille-Feuille, Almnäs Tegel
cheese and truffle

DESSERT

Creamy tonka bean, raspberry,
lemon and gin tonic

CELLAR

WHITE WINE
Gran Caus DO Penedès

RED WINE
Marqués de Vargas Reserva
DOCa Rioja

CHAMPAGNE
Taittinger Brut AOC Champagne

Agua y café Water & coffee

Cotillón y uvas de la suerte
Party favours and New Year's Eve grapes

140€ IVA incluido VAT included

Fin de año

FISKEBAR

Kids

APERITIVOS

Croqueta de jamón ibérico
y pollo

Langostino en tempura
con salsa tentsuyu

ENTRANTE

Rigatoni al pomodoro
con parmesano

PRINCIPALES

Lenguado a la plancha
con patatas fritas

Solomillo a la brasa
con patatas fritas

POSTRE

Volcán de chocolate
y helado de vainilla

NIBBLES

Ibérico ham and chicken
croquettes

King prawn tempura
with tentsuyu sauce

STARTER

Rigatoni in tomato sauce
with parmesan

MAIN COURSE

Pan-cooked sole
with french fries

Grilled sirloin
with french fries

DESSERT

Chocolate volcano
and vanilla ice cream

Agua y refresco Water & soft drink

Cotillón y uvas de la suerte
Party favours and New Year's Eve grapes

65€ IVA incluido VAT included

Fin de año

FISKEBAR

Veggie

APERITIVOS

Tartar de tomate,
pan de semillas y albahaca

Coliflor, yema y trufa

Tortita crujiente de verduras
con mango picante

NIBBLES

Tomato tartar, seeded bread
and basil

Cauliflower, egg yolk & truffle

Crispy vegetable pancake with
spicy mango

ENTRANTE

Tartar de remolacha
con aguacate y pomelo

STARTER

Beetroot tartar with avocado
and grapefruit

PRINCIPALES

Guisantes del Maresme,
huevo a baja temperatura
y trufa fresca

Canelón de setas con crema
de calabaza y parmesano

MAIN COURSE

Maresme peas, *sous-vide* egg
and fresh truffle

Mushroom cannelloni with
pumpkin and parmesan cream

POSTRE

Fresas, mascarpone,
chocolate blanco y pistacho

DESSERT

Strawberries, mascarpone,
white chocolate and pistachio

BODEGA

VINO BLANCO
Gran Caus, DO Penedès

VINO TINTO
Marqués de Vargas Reserva
DOCa Rioja

CHAMPAGNE
Taittinger Brut AOC Champagne

CELLAR

WHITE WINE
Gran Caus, DO Penedès

RED WINE
Marqués de Vargas Reserva
DOCa Rioja

CHAMPAGNE
Taittinger Brut AOC Champagne

Agua y café Water & coffee

Cotillón y uvas de la suerte
Party favours and New Year's Eve grapes

140€ IVA incluido VAT included