

G R E E N S P • T

D I A G • N A L

NEW YEAR'S EVE

COPA DE · GLASS OF
ARS COLLECTA GRAN ROSÉ RESERVA · DO CAVA

APERITIVOS NIBBLES

SKORDALIA CON PAN DE ANÍS A LA BRASA
Skordalia with grilled aniseed bread

CROQUETA DE CONFIT DE PATO Y CEBOLLA CAMELIZADA
Croquette of duck confit and caramelized onion

SOPA TIBETANA CON WONTON
Tibetan soup with wonton

ENTRANTES STARTERS

LANGOSTINOS EN TEMPURA
King Prawns in tempura

CARPACCIO DE CEPES CALIENTE CON VINAGRETA DE PIÑONES
Hot ceps carpaccio with pine nut vinaigrette

PRINCIPAL MAIN COURSE **A ESCOGER · TO CHOOSE**

BACALAO NEGRO CON BERENJENA AGRIDULCE
Black cod with sweet and sour aubergine

○

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BROCHE
CON SALSA AL VINO TINTO, PURÉ DE CHIRIVÍA Y CÉLERI
Beef sirloin with red wine sauce, parsnip and celery purée

POSTRE DESSERT

MOUSSE DE CHOCOLATE,
NOUGATINE DE PIÑONES Y CARAMELO SALADO
Chocolate mousse, pine nut and salted caramel nougatine

BODEGA CELLAR

VINO BLANCO · WHITE WINE · PANDORA · DO RUEDA

VINO TINTO · RED WINE · CONVENTO SAN FRANCISCO CRIANZA
DO RIBERA DEL DUERO

CHAMPAGNE · FINCA CAN MARTÍ · DO CORPINNAT

AGUA Y CAFÉ · Water & coffee

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE
Party favours & New Year's Eve grapes

1 COPA · 1 Long Drink

85€ IVA incluido / VAT included

G R E E N S P • T

D I A G • N A L

NEW YEAR'S EVE

KIDS

APERITIVOS NIBBLES

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y POLLO

Ibérico ham and chicken croquettes

LANGOSTINO EN TEMPURA CON SALSA TENTSUYU

King prawn tempura with tentsuyu sauce

ENTRANTE STARTER

RIGATONI AL POMODORO CON PARMESANO

Rigatoni in tomato sauce with parmesan

PRINCIPAL MAIN COURSE

A ESCOGER • TO CHOOSE

LENGUADO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS

Pan-cooked sole with chips

SOLOMILLO A LA BRASA CON PATATAS FRITAS

Grilled sirloin with chips

POSTRE DESSERT

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

Chocolate volcano and vanilla ice cream

AGUA Y REFRESCO *Water and soft drink*

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE *Party favours & New Year's Eve grapes*

65€ IVA inclòs / VAT incluido

G R E E N S P • T

D I A G • N A L

NEW YEAR'S EVE

VEGGIE

COPA DE • GLASS OF
ARS COLLECTA GRAN ROSÉ RESERVA • DO CAVA

APERITIVOS NIBBLES

TARTAR DE TOMATE, PAN DE SEMILLAS Y ALBAHACA
Tomato tartar, seeded bread and basil

COLIFLOR, YEMA Y TRUFA
Cauliflower, egg yolk and truffle

TORTITA CRUJIENTE DE VERDURAS CON MANGO PICANTE
Crispy vegetable pancake with spicy mango

ENTRANTE STARTER

TARTAR DE REMOLACHA CON AGUACATE Y POMELO
Beetroot tartar with avocado and grapefruit

PRINCIPAL MAIN COURSE

GUISANTES DEL MARESME,
HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA FRESCA
Maresme peas, *sous-vide* egg and fresh truffle

CANELÓN DE SETAS CON CREMA DE CALABAZA Y PARMESANO
Mushroom cannelloni with pumpkin and parmesan cream

POSTRE DESSERT

FRESAS, MASCARPONE, CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO
Strawberries, mascarpone, white chocolate and pistachio

BODEGA CELLAR

VINO BLANCO • WHITE WINE • PANDORA • DO RUEDA

VINO TINTO • RED WINE • CONVENTO SAN FRANCISCO CRIANZA
DO RIBERA DEL DUERO

CHAMPAGNE • FINCA CAN MARTÍ • DO CORPINNAT

AGUA Y CAFÉ Water & coffee

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE Party favours & New Year's Eve grapes

1 COPA 1 Long Drink

85€ IVA incluido / VAT included