

*Los menús se sirven a mesa completa*

## Menú Barcelona

### **Timbal de berenjenas**

y boletos al oporto, con piñones

### **Salmonetes marinados al horno**

sobre patata confitada a la vainilla, salsa de pimientos rojos,  
cebolla crujiente

### **Buey Angus a baja temperatura**

con queso Fourme d'Ambert, torrija de ajo y perejil, arroz venere y  
espárragos

### **Pasta filo**

con chocolate Guanaja y fruta de la pasión

---

Servicio de pan, agua mineral, café 58,00

Con maridaje de vinos\* 77,00

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef

Otoño 2017

\*Consultar Sommelier

