

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 gratinado con erizos y crema de berros
ó
Cochinillo crujiente con chutney de frutos rojos y tubérculos

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

H 1898
LA RAMBLA - BARCELONA

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

Rodaballo salvaje con almejas y crema yodada
○
Solomillo 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€
