

BRAVO²⁴

BY CARLES ABELLÁN

MENU

Aperitivos de Fin de Año 2017 y aperitivos sorpresa New Year 2018
End of the Year 2017 special appetizers followed by New Year 2018 surprise appetizers
Aperitius de Cap d'Any 2017 i aperitius sorpresa New Year 2018

Cóctel de gambas D.O. Palamós
D.O. Palamos prawns cocktail
Còctel de gambes D.O. Palamós

Consomé de oro con caviar Iraní
Gold consommé with Iranian caviar
Consomé d'or amb caviar Irania

Tartar de bogavante nacional con trufa Melanosporum
National lobster tartare with Melanosporum truffle
Tàrtar de llamàntol nacional amb tòfona Melanosporum

Lenguado de playa en salmorra con patata de Ibiza
"Salmorra" beach sole with Ibiza potato
Llenguado de platja en salmorra amb patata d'Eivissa

Filete de ternera rosé con salsa perigourdine y patatas sardalesas
Beef rosé sirloin with perigourdine sauce and "sardalesa" style potatoes
Filet de vedella rosé amb salsa perigourdine i patates sardaleses

Texturas de chocolate, turrón y yuzu
Chocolate textures, nougat and yuzu
Textures de xocolata, torró i yuzu

Turrone de la casa con barquillos finos y "carquiñolis" con chocolate "Barcelona 1.714"
Home made nougats and thin wafer and "carquiñolis" and "Barcelona 1.714" chocolate
Torrons de la casa amb neules fines carquinyolis amb xocolata "Barcelona 1714"

Vinos | Wine | Vins
Cava Gran Torelló Brut nature
Placet D.O. Rioja
Cap de Barberia I.G.P. Formentera
Aubry N/V A.O.C.Champagne

Cotillón, uvas y champagne con fuegos artificiales en la terraza de Bravo24
'Cotillion', grapes and champagne with fireworks on Bravo24's terrace
Cotilló, raïm i xampany amb focs d'artifici a la terrassa de Bravo24

360€ p.p.