NEW YEAR

## CENA DE GALA DE FIN DE AÑO 2017

*Aperitivos fin de año 2017,*
*y aperitivos sorpresa* ***New Year*** *2018*

*Cóctel de gambas D.O. Palamós*

.

*Consomé de Oro con Caviar Iraní*

.

*Tartar de Bogavante nacional con trufa Melanosporum*

.

*Lenguado de playa en salmorra con patata de Ibiza*

.

*Filete de ternera rosé con salsa Perigordine y patatas Sardalesas*

.

*Texturas de chocolate, turrón y Yuzu*
*Turrones de la casa con Barquillos finos*
*"Carquinyolis" con chocolate "Barcelona 1714"*

*BODEGA*
*Cava GRAN TORELLO Brut Nature*
*Placet 2012 D.O.Ca Rioja*
*Cap de Barberia 2010 I.G.P. Formentera*
*Aubry N/V A.O.C.Champagne*

31

*Celebraremos la entrada de año en nuestra terraza*
*con vistas a Barcelona, con fuegos artificiales y Champagne.*
*Seguidamente tendrán acceso a la fiesta*
***"New Year Eve W Barcelona"***

***360€pp IVA incluido***
***Descuento 50% para niños entre 5 y 10 años***
***gratuito para niños hasta 4 años***

YEAR

NEW YEAR

CHRISTMAS

BRAVO 24

CUINA DE BARCELONA
DE CARLES ABELLAN

BRAVO 24

CUINA DE BARCELONA
DE CARLES ABELLAN

## CENA DE NOCHE BUENA

*"Coca de vidre" con tomate y aceite de oliva*
*Jamón ibérico de bellota 100% Señorío de Montanera*
*Ostra de Marennes con foie ahumado*
*Buñuelos de bacalao al pil pil*
*Nécora Ibérica*

.

*Milhojas de bacalao con tomate, trufa y piñones*

.

*Flor de alcachofa a la brasa con Bisque de bogavante*

.

*Lubina asada en su jugo con setas y ajos tiernos*

.

*Meloso de ternera en Civet de setas de temporada*

.

*Mató de Girona con miel de romero y frambuesas*

.

*Turrones de elaboración propia y Barquillos tradicionales*
*Carquiñolis con chocolate "Barcelona 1714"*
*Cafés, tés y infusiones*

***90 € pp IVA incluido***
***Descuento 50% para niños entre 5 y 10 años***
***gratuito para niños hasta 4 años***



## COMIDA DE NAVDAD

*Cava de Propiedad Carles Abellan*
*"Coca de vidre" con tomate y aceite de oliva*
*Jamón ibérico de bellota 100% Señorío de Montanera*
*Croquetas de pollo rustido a la Catalana*
*Nuestras Bravas "Bravo"*
*Calamares de playa a la romana con azafrán*
*Almejas en salpicón de verduras*
*Mejillones a la provenzal con crema ligera de ajo*

.

*"Escudella" de Navidad con galets*

.

*"Carn d'olla" tradicional*

.

*Capón de Payés rustido a la Catalana*

.

*"Rajola de Barcelona"*

.

*Turrones de elaboración propia y Barquillos tradicionales*
*Carquiñolis con chocolate "Barcelona 1714"*

*BODEGA*
*Vino blanco de propiedad Carles Abellan*
*Vino tinto de propiedad Carles Abellan*
*Selección de aguas, cafés, tés y infusiones*

***100 € pp IVA incluido***
***Descuento 50% para niños entre 5 y 10 años***
***gratuito para niños hasta 4 años***



## COMIDA DE "SANT ESTEVE"

*Cava de Propiedad Carles Abellan*
*"Coca de vidre" con tomate y aceite de oliva*
*Jamón ibérico de bellota 100% Señorío de Montanera*
*Steak tartare con patatas Pont Neuf*
*Ostra de Marennes en suquet*
*Anchoas del Norte*
*Croquetas de pollo Rustido*
*Navajas a la brasa de encina*

.

*Canelones de Sant Esteve*

.

*Pichón en escabeche ligero*

.

*Lemon iced tea*

.

*Turrones de elaboración propia y Barquillos tradicionales*
*Carquiñolis con chocolate "Barcelona 1714"*

*BODEGA*
*Vino blanco de propiedad Carles Abellan*
*Vino tinto de propiedad Carles Abellan*
*Selección de aguas, cafés, tés y infusiones*

***95 € pp IVA incluido***
***Descuento 50% para niños entre 5 y 10 años***
***gratuito para niños hasta 4 años***