



Nouvel An
à Barcelone
2024

APÉRITIF SERVI À TABLE

Huîtres du Delta de l'Ebre, caviar Nacarii et algues de codium
Foie micuit caramélisé, pomme verte y confit de canard
Croquettes de homard faites maison



LANGOUSTINES DE LA COSTA BRAVA au style Bellevue

BAR SAUVAGE RÔTI,
poulpe fumé, orange, couteaux du Delta de l'Ebre et sauce aux palourdes

FILET DE BŒUF BIO LOCAL,
millefeuille de pommes de terre confites, poitrine ibérique
et confiture de cèpes et de foie gras



LUNE DE FIN D'ANNÉE RAISINS DE LA CHANCE



LE VIN

Joseph Drouhin Chablis, A.O.C. Bourgogne
Les Terrasses, D.O. Ca. Priorat
Veuve Clicquot A.O.C. Champagne
Eau, café, infusions, nougats et cigarettes russes

315,00€
par personne