

Nochevieja

31 | 12 | 23

Consomé ligero de centolla, coliflor y caviar
Lubina ahumada, manzana y tubérculos olvidados con una crema helada de apio-nabo
Pencas trufadas y láminas de vieiras con caldo corto de algas y regaliz

SOPA FRÍA DE HIBISCUS Y SHISO MORADO

tarama de atún rojo y ostras

DUO DE CARABINERO Y SUS CORALES

en una velouté de hinojo y aguacate

CUAJADA DE ERIZOS DE MAR

“espartenyès” y “radicchio rosso”

“CAPPELETTI” DE CIGALA Y YOGURT A LAS FINAS HIERBAS

papada ibérica y yema curada

RODABALLO A LA BRASA

cogollos escabechados con vinagreta caliente de cítrico y azafrán

SOLOMILLO DE VACA

a la mostaza, terrina de raíces, agliata de remolacha y pimienta rosa

BABÁ

flor de naranja y angostura

ESENCIA DE CACAO

PETIT FOURS Y UVAS DE LA SUERTE

Incluye armonía de vinos, servicio de agua y café

780€

IVA incluido

C/ Mallorca, 259 · 08008 Barcelona
T. (+34) 934 453 242 · www.restaurantlasarte.com
info@restaurantlasarte.com