

EXPERIENCIA
SUPERIOR
CATALONIA BARCELONA PLAZA

APERITIVO

Gyoza de langostino cítrica y nigiri de pez mantequilla trufa

ENTRANTE

Crema de calabaza, coco y jengibre con perlas de aceite

PRINCIPAL

Rape en suquet con gambas

o

Tataki de solomillo, puré de manzana al sake y shitake

POSTRE

Sorbete de yuzu y menta, sésamo garrapiñado, brotes y naranja

y

Trufas japonesas

BODEGA

Agua Mineral y una botella de vino o cava

Vino Blanco Perro verde D.O. Rueda

Vino Tinto Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Vintage



EXPERIÈNCIA
SUPERIOR
CATALONIA BARCELONA PLAZA

APERITIU

Gyoza de llagostí cítrica i nigiri de peix mantega amb tòfona

ENTRANT

Crema de carabassa, coco i gingebre amb perles d'oli

PRINCIPAL

Rap en suquet amb gambes

Tataki de filet, puré de poma al sake i shitake

POSTRES

Sorbet de yuzu i menta, sèsam garrapinyat, brots i taronja
i
Tòfones japoneses

CELLER

Aigua Mineral i una ampolla de vi o cava

Vi Blanc Perro verde D.O. Rueda
Vi negre Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Vintage



EXPERIENCE
SUPERIOR
CATALONIA BARCELONA PLAZA

APPETIZER

Citrus shrimp gyoza and truffled butter fish nigiri

STARTER

Pumpkin cream, coconut and ginger with oil pearls

MAIN COURSE

Monkfish "Suquet" with prawns
or

Sirloin Tataki, apple puree with Sake and Shitake

DESSERT

Yuzu and mint sorbet, sesame seeds, sprouts and orange
and
Japanese truffles

CELLER

Mineral water and a bottle of wine or cava

White wine Perro verde D.O. Rueda

Red wine Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Vintage

