

EXPERIENCIA
SUPERIOR
CATALONIA BARCELONA PLAZA

Cóctel Matchatonka

Gyoza de langostino con infusión de cardamomo verde

Variado de sushi

Tartar de salmón y aguacate con finas tostas de carasau

Bacalao negro, miso de dátils y lima kaffir

Tataki de solomillo de ternera, teriyaki de pera Nashi y shiitake

Sorbete de yuzu, naranja sanguina, sésamo garrapiñado y menta

Trufas de té verde al sake

BODEGA

Agua mineral

Vino Blanco Perro Verde D.O. Rueda

Vino Tinto Pruno D.O. Ribera del Duero



**EXPERIÈNCIA
SUPERIOR**
CATALONIA BARCELONA PLAZA

Còctel Matchatonka

Gyoza de llagostí amb infusió de cardamom verd

Variat de sushi

Tàrtar de salmó i alvocat amb fines torrades de carasau

Bacallà negre, miso de dàtils i llima kaffir

Tataki de filet de vedella, teriyaki de pera Nashi i shiitake

Sorbet de yuzu, taronja sanguina, sèsam garapinyat i menta

Trufes de te verd al sake

CELLER

Aigua mineral
Vi Blanc Perro Verde D.O. Rueda
Vi negre Pruno D.O. Ribera del Duero



EXPERIENCE
SUPERIOR
CATALONIA BARCELONA PLAZA

Matchatonka cocktail

Shrimp gyoza with green cardamom infusion

Assortment of sushi

Salmon and avocado tartare with fine carasau toasts

Black cod, date miso soup and kaffir lime

Beef sirloin tataki, Nashi pear teriyaki and shiitake

Yuzu sorbet, blood orange, caramelized sesame and mint

Green tea truffles with sake

WINE CELLAR

Mineral water
White wine Perro Verde D.O. Rueda
Red wine Pruno D.O. Ribera del Duero





CATALONIA
+ HOTELS & RESORTS +