



HOTEL ARTS BARCELONA

Menú Gala III

Terrina de Foie Gras con Pomelo Confitado, Ensaladita de Hierbas y Brioche de Café con Naranja

Medio Bogavante con Trufa y Patata Rota, Caviar de Remolacha y Emulsión de Erizos

Copa Margarita y Sal

Solomillo de Ternera con Milhojas de Patata y Raclette, Espárragos, Salsa de Vino de Rioja

Sinfonía de Postres:

Fondant de Chocolate Tibio, Crepe de Frambuesas Caramelizada, Helado de Canela y Macadamia Milhojas de Chocolate Blanco con Crema de Café y Azúcar Moscabado, Chupito de Tapioca y Coco

Mignardises

Gramona Mas Escorpí, Chardonnay, Penedés
Valderiz, Tinta Fina, Ribera Duero
Gramona Brut Imperial, Xarel.lo, Parellada Macabeo, Cava

Aguas Minerales
Café, Café Descafeinado o Té

(2 Horas de Servicio)

(Incluye mantelería blanca, fundas de silla blancas y focos individuales para iluminación de Mesa en los salones de baile)