



HOTEL ARTS BARCELONA



El Gran Saló Gaudí será el escenario para celebrar una glamurosa y divertida cena de gala ambientada en los mejores musicales de Broadway.

Champagne, cócteles, show cooking de ostras, trufa y jamón ibérico, serán sólo el comienzo del exquisito menú que el chef Antonio Sáez ha elaborado para esta ocasión tan especial.

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

Gran Saló Gaudí · 31 diciembre 2018

MENÚ

Caviar Bar

Huevo pochado, Comté, patata y trufa

Jamón ibérico de bellota 36 meses al corte

Ostras & ostras

Nuestra cazuelita de centolla

Tartar de ventresca de atún picante

Milhojas de foie gras, pato, avellanas y trufa

Bogavante asado, calamar, salicornia y jugo a la pimienta negra

Lubina asada y lacada, clorofila y remolacha

Paletilla de cabrito deshuesada "trinxa", salsifis, setas cremosas y tuétano

Dulce bienvenida al 2019

Uvas de la suerte

Sons de Prades 2016 DO Conca del Barberá

Mas La Plana 2013 DO Penedés

Champagne Möt Chandon

350€ por persona (10% IVA incluido)

Niños entre 5 a 11 años: 175€ (10% IVA incluido)

Horario: Cóctel a las 20h, cena a las 20.30h

Se requiere traje oscuro o etiqueta

Parking incluido

Es imprescindible realizar reserva

RESERVAS FIN AÑO

artsrestaurants@ritzcarlton.com · Tel. 93 483 80 35

www.hotelartsbarcelona.com