

LOKAL



El chef Antonio Sáez ha elaborado un exquisito brunch de Navidad con una gran variedad de platos típicos de la época y selectas especialidades mediterráneas.

Una auténtica celebración para disfrutar rodeado de la familia y amigos, en un ambiente distendido con música en directo, cócteles, entretenimiento para los más pequeños y un divertido photocall de Navidad.

BRUNCH DE NAVIDAD

25 diciembre 2018

La Boqueria

Salmón ahumado, blinis y huevas de trucha
Bloque de foie gras al natural
Oca rellena
Jamón ibérico cortado al momento
Nuestros quesos favoritos con mermeladas y panes artesanos
Sushi y sashimi

Tradición

Escudella *barrejada*
Canelón de pollo de Pagés con bechamel al queso Comté
Carrilleras de cerdo ibérico en salsa de ceps
Lubina al horno con verduras asadas y romesco
Guarniciones: pimientos confitados, terrina de patatas, espárragos a la parrilla, tomates asados y setas salteadas

Del mar

Ostras Amelie con sus guarniciones
Mariscada: Cigalas, langostinos, *cañailas*, bogavante y mejillones

Momentos Dulces de Chef Sylvain

Turrone
Chocolate y frutas
Degustación de repostería navideña
Tronco de San Silvestre y *Stollen Alemán*

130€ por persona (10% IVA incluido) · Bebidas incluidas
Niños de 5 a 11 años: 65€ (10% IVA incluido)
Horario: Almuerzo a partir de 13.30h
Parking incluido · Es imprescindible realizar reserva

RESERVAS

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