



CENA Y FIESTA DE FIN DE AÑO

GRAN SALÓ GAUDÍ

31 DICIEMBRE 2021

APERITIVO

Showcooking
Ostras del Delta de l'Ebre y sus salsas
Jamón ibérico de bellota reserva 36 meses
Nuestras conservas caseras
Tartar de atún, salmón, aguacate
Gnocchi, salsa de trufa negra
Centolla, hierbas, crujiente de arroz
Croquetas de humus y espinacas
Coca de foie, anguilla ahumada, emulsión manzana
Salmón curado, sésamo, wakame
Tostada con boniato, ras el-hanout, miel
Piruleta de cordero, salsa de yogur, cardamomo

Bogavante azul gallego, gelatina
de crustáceos, caviar, crema de hinojo

Canelón de pollo rustido, salsa de
foie y setas

Lubina, crema de calabaza, salsa de ajo
negro, semillas garapiñadas

Solomillo de vaca, crema de patata, múrgulas
a la crema, verduras glaseadas

Momento Dulce 2021 Chef Sylvain

420€ por persona
Niños entre 5 a 11 años 210€
IVA incluido

Cóctel a las 20h, cena a las 20.30h
Baile y barra libre a partir de medianoche
Se requiere traje oscuro o etiqueta
Parking incluido. Es imprescindible realizar reserva.

VINOS

Sons de Prades, Conca del Barberà. Chardonnay
Jean Leon Vinya La Scala Gran Reserva,
Penedès, Cabernet Sauvignon
Moët & Chandon Brut Impérial

INFORMACIÓN Y RESERVAS

artsrestaurants@ritzcarlton.com
T. 93 483 80 35
www.hotelartsbarcelona.com

Eleva tu experiencia



Incluye la estancia en Hotel Arts
Barcelona con el paquete de
alojamiento de Fin de Año:
·Desayuno para dos
·Cena de Gala en Gran Saló Gaudí

[Consulta disponibilidad aquí >>](#)