



THE MIDNIGHT BLUE

Cena de Gala de Fin de Año & Show

31 DICIEMBRE 2022

APERITIVO

Crema de langosta del Cantábrico y anís
Bikini de jamón ibérico de bellota y pecorino trufado
Bao de pato Pekin, emulsión de keffir, cress
Coca de recapte, escalivada al josper
Patata trufada, boniato confitado, castaña asada
Brandada de bacalao Skrei con miel romero
Espuma de jalapeño y almeja de Carril
Chupito de foie con espuma de cerveza Guinness
Gamba roja de Palamós, crujiente alga nori, gel de yuzu
Crujiente de maíz con guacamole y chile
Showcooking:
Ostras Amelie y caviar Oscietra
Risotto de Ou de Reig, tuétano y trufa
Fresas, ajo blanco, Nitro
Jamón ibérico de bellota 100%, pa amb tomàquet

MENÚ

Atún rojo Balfegó al carbón, caviar, matices marinos
Merluza de Celeiro, patata ratte, jugo ibérico de bellota 100%, cress
Piña osmatizada, jengibre, enebro, champagne
Solomillo de vaca gallega, parmentier trufada, trufa melanosporum, setas, jus de périgueux
Dulce bienvenida al 2023
Estación de dulces Navideños
Uvas de la suerte

450€ por persona. IVA incluido.

Vinos incluidos

Baile y barra libre a medianoche

Se requiere traje oscuro o etiqueta

Parking incluido

Es imprescindible realizar reserva

artsrestaurants@ritzcarlton.com

T. 93 483 80 35

hotelartsbarcelona.com