



THE MIDNIGHT BLUE

Cena de Gala de Fin de Año & Show

31 DICIEMBRE 2022

CÓCTEL APERITIVO

Crema de langosta del Cantábrico y anís
Bikini de jamón ibérico bellota 100%, pecorino trufado
Bao de pato Pekin, emulsión de kéfir, cress
Coca de recapte, escalivada al josper
Patata trufada, boniato confitado, castaña asada
Brandada de bacalao Skrei con miel romero
Almejas de Carril y espuma de jalapeño
Chupito de foie gras con espuma de cerveza Guinness
Gamba roja de Palamós, crujiente alga nori, gel de yuzu
Crujiente de maíz con guacamole y chile
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 DE GALA

Atún rojo Balfegó al carbón, caviar, matices marinos
Merluza de Celeiro, jugo ibérico de bellota 100%, cress
Piña osmotizada, jengibre, enebro, champagne
Solomillo de vaca gallega, cremoso de apio nabo
trufado, trufa melanosporum, setas, jus de périgueux
El último dulce 2022, bienvenido 2023
Degustación de dulces navideños
Uvas de la suerte

VINOS Y CHAMPAGNE

Godeval Revival DO Valdeorras
Purgatori DO Costers del Segre
Champagne Moët & Chandon
Grand Vintage

450€ por persona. IVA incluido.

2 horas barra libre a medianoche

Dress Code: Etiqueta

Parking incluido

Es imprescindible realizar reserva
artsrestaurants@ritzcarlton.com

T. 93 483 80 35

hotelartsbarcelona.com