les quinze nits

barcelona restaurant

MENÚ CHEF

ENTRANTES A ESCOGER

Crema de zanahoria, naranja y jengibre con yogur griego y cacahuetes

Penne boloñesa con crujiente de parmesano

Ensalada de espinacas con virutas de queso de cabra,
piñones y confitura de tomate

Gazpacho andaluz con sus picatostes (s.t)

SEGUNDOS A ESCOGER

Canelón de bacalao y ajetes rustidos con sofrito de tomatito
de la yaya a la albahaca, piñones y parmesano

"Raviolón" de rabo de toro al vino tinto con suave parmantier,
demiglace y ensaladita de frambuesa

Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín

POSTRES A ESCOGER

Profiteroles de nata con salsa de chocolate

Crema catalana

Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo

BODEGA

Agua o refresco o cerveza, pan y café incluido

Vol i Dol – Chardonnay, Moscato, Xarel·lo - Codorniu

Vol i Dol – Cabernet Sauvignon - Codorniu

Sisquera – Terra Alta – Felix Solix

26,50€

IVA incluido

En caso de alergia o intolerancia alimentaria, por favor,
háganoslo saber. Gracias