BALTHAZAR
RESTAURANT

MENÚ CAP D'ANY
2026

APERITIU
Croqueta ibèrica amb vel de pernil ibèric,
zamburiña amb salsa cítrica, mango
i ous de truita.

PRIMER PLAT
Steak tartar amb "pani puri" cruixent
i maionesa d'herbes fresques.

SEGON PLAT
Raviolón de gambes i verdures amb bisca
de marisc i gamba a la sal gruixuda.

TERCER PLAT
Xai cruixent amb patates confitades
al romaní, salsa de colmenilles, niu de patata
i ceba tendra balsàmiques.

POSTRES
Sabayón al pal amb fruits vermells frescos
i sorbet de llimona amb alfàbrega.

RAÏM DE LA SORT
Cotilló i copa de cava.

CELLER
Sancho Garcés criança D.O. Rioja
Protos verdejo D.O. Rueda.
Aigua, pa i cafè.

78 €
per persona

Brindem per tot el que està per venir