

# MENU CAP D'ANY

## Entrants

Croquetes de pernil ibèric

Torradeta d'Steak Tartar amb escuma de mostassa

Crema de porro al iogurt amb vieira a la brasa i aire de lima

Ravioli de gambes i bolets en pasta d'arròs amb salsa de foie

## Segons

Bacallà amb ajoblanco de pinyons, pebrots del piquillo oli de gengibre  
y

Melós de vedella amb salsa de sangria, all negro a la vainilla i  
cremós d'api

## Postre

Textures de xocolata negra i mango

PREU: 110€ (Iva inclòs)

## Bodega

Negre Bodega Ramón Bilbao D.O Rioja

Negre Melior Roble D.O Ribera del Duero

Rosat Frangancia de Marta ecológico D.O Penedés

Blanc Marieta D.O. Rias Baixas

Blanc Ramón Bilbao 100% Verdejo D.O. Rueda

Cervesa, sangria de vi, sangria de cava, refresc i aigua

Cafè, raïm de la sort, turróns, polvorons, cotilló i cava.

Es confirmarà la reserva previ pagament del 25% del total de la reserva.

El depòsit de la reserva es tornarà íntegrament si la cancel.lació es realitza 7 dies abans  
de l'esdeveniment. Deprèss dels 7 dies se perderà el depòsit.

Per qualsevol reserva o dubte posis en contavte amb nosaltres

Aribau 125, 08036 Barcelona

☎ 934531044

☎ 650203782

hola@seasonrestaurante.com