

MENU DE FIN D'ANNÉE

Entrées

Croquettes de jambon ibérique

Tartine de steak tartare avec mousse de moutarde

Crème de poireau au yaourt avec noix de saint-jacques grillée et écume de citron vert

Raviolis de crevettes et champignons en pâte de riz avec sauce au foie gras

Plats principaux

Morue avec ajoblanco aux pignons, poivrons del piquillo et huile de gingembre
et

Veau fondant avec sauce à la sangria, ail noir à la vanille et purée de céleri

Dessert

Textures de chocolat noir et mangue

PRIX: 110€ (TVA incluse)

Cave à vins

Rouge Bodega Ramón Bilbao D.O Rioja

Rouge Melior Roble D.O Ribera del Duero

Rosé wine Frangancia de Marta ecológico D.O Penedés

Blanc Marieta D.O. Rias Baixas

Blanc Ramón Bilbao 100% Verdejo D.O. Rueda

Bières, sangria au vin, sangria au cava, sodas et eau.

Cafés, raisins porte-bonheur, nougats, polvorones, cotillon et cava.

La réservation sera confirmée après paiement de 25% du montant total.

Le dépôt sera remboursé intégralement si l'annulation est effectuée 7 jours avant l'événement. Passé ce délai de 7 jours, le dépôt sera perdu.

Pour toute réservation ou question, veuillez nous contacter :

Aribau 125, 08036 Barcelona

☎ +34934531044

☎ +3650203782

✉ hola@seasonrestaurante.com