

Menú de Fin de Año '26

APERITIVOS

Chupito de Mimosa con arándanos, naranja y cava

Tosta de Jamón ibérico de Bellota con tartar de tomate

Croqueta de cocido con velo de panceta ibérica y salsa romesco

Briox relleno de atún rojo de Almadra, guacamole y mango con mayonesa de kimchi

Gilda de anchoa, boquerón, carabinero, piparra dulce y aceituna

PRIMEROS A ESCOGER

Salmon marinado al eneldo con crema de Ricotta, granada, brotes de lechugas y vinagreta de pistachos

Carpaccio de tomate Cor de Bou con alcachofas confitadas en AOVE, anchoas del Cantábrico, virutas de parmesano y vinagreta de mostaza

Crema de marisco con tartar de gamba roja de Huelva, patata confitada en AOVE y salicornia

SEGUNDOS A ESCOGER

Ternera asada con salsa de foie, frutos rojos y parmentier de tupinambo

Filete de lubina relleno de langostinos con crema de mejillones, espárragos y polenta cremosa al azafrán

Risotto de setas de temporada y dados de calabaza con parmesano y aceite de trufa

POSTRES

Ferrero Roché de avellana y chocolate al oro sobre crema inglesa

BODEGA

Raimat Vol d'Ànima Costersa del Segre · Tinto y blanco

Llopart Brut Nature Reserva

PARA RECIBIR EL NUEVO AÑO

Uvas de la suerte y cotillón

125 € / IVA incluido

ACTUACIONES

DEEJAY de 00h a 04h

Lapepa



RESTAURANTLAPEPA



Si necessiteu informació addicional sobre al·lèrgens, consulteu el vostre cambrer.

Un nou espai privat



Green Golden
CONGRESS BCN EVENTS