MENÚ NAVIDAD

del 24 al 26 de Diciembre

Aperitivos

Vermut de bienvenida

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Tosta de pan brioche con escalivada y anchoa del Cantábrico

Suave crema de marisco coronada con crujiente de cecina

Entrantes

Sopa de escudella tradicional con galets y pilota con un toque de foie

Principal

Bacalao en costra de pistachos sobre puré de chirivía caramelizada, zanahoria glaseada y emulsión de lima

ó

Lingote de cochinillo cocinado a baja temperatura, acompañado de boniatos asados, col china braseada y demi-glace de cerdo a la sidra

Postre

Deconstrucción de mel i mató: delicada mousse de mató, salsa de miel, peras confitadas, praliné de nueces y crujiente de neula

48€

Consulten la disponibilidad horaria de nuestros restaurantes al realizar la reserva en la web

LA TERRAZA DE ANNA — TAPAS & COCKTAILS

VIBRA — SPEAKEASY 1920

CHRISTMAS MENU

from December 24 to 26

Appetizers

Welcome vermouth

Creamy Iberian ham croquette

Toasted brioche with roasted vegetables and Cantabrian anchovy

Delicate seafood bisque topped with crispy cured beef

Starters

Traditional Catalan escudella soup with galets pasta, meatball and a touch of foie gras

Main Course

Pistachio-crusted cod with caramelized parsnip purée, glazed carrots and lime emulsion

ó

Slow-cooked suckling pig with roasted sweet potatoes, braised Chinese cabbage and cider-infused pork demi-glace

Dessert

Deconstructed mel i mató: delicate Catalan fresh cheese mousse, honey sauce, confit pears, walnut praline and crispy neula wafer

48€

Check the opening hours of our restaurants when making your reservation on the website

LA TERRAZA DE ANNA
TAPAS & COCKTAILS

VIBRA
SPEAKEASY
1920