CENA DE

Nochevieja

Jueves, 31 de diciembre de 2026

APERITIVOS

Ostra, ponzu y trucha

Tartar de atún con caviar Maison Prunier

Cecina de wagyu 12 meses

Bonbon de foie micuit

ENTRANTE

Meloso de patata ratte con caviar osetra Maison Prunier y jugo de cigala

PESCADO

Rodaballo a la brasa, beurre blanc cítrica y apionabo asado

CARNE

Buey en costra de ceniza, milhojas de patata,
puré de chalotas y demi-glace

POSTRES

Sorbete de pistacho y espuma de champagne

Chocolate 70%, manzana y caramelo

Uvas de la suerte

CHAMPAGNE Y BODEGA

Pommery Brut Royal

INCLUIDO

Pommery Grand Apanage 1874 Blanc de Blancs

CON SUPLEMENTO

Côtes-du-Rhône, Château de Panéry, chardonnay
Ribera del Duero, Convento de San Francisco, tinta fina

287€ por persona · IVA incluido

Agua, refrescos, cerveza y vinos incluidos durante el servicio de comida

Opción baile, con una copa de champagne Pommery · 120€ por persona · IVA incluido

AZUL ROOFTOP BARCELONETA