A VISTA
Barra i Fogons

# Menú de Navidad

## Menú degustación para compartir

Focaccia vitello tonnato.
—-
Foie micuit al vermut, brioix y gel de cocacola.
—-
Caldo de escudella con galets y “pilota”
—-
Arroz de cigala
—-
Canelón de rostit y trufa melanosporum
—-
Poularda rellena, puré de patata con mantequilla y trufa de temporada

**Postre**

Fruta osmotizada.
—-
Banoffe

## Bodega

**Vino blanco**

Chateau Dereszla Tokaji dry ECO
D.O Tokaji

**Vino tinto**

Rafa Cañizares
D.O Alicante – Syrah

**Cava**

Jane Ventura Reserva de la Música 2019
-
Pan petit Sarrasin de masa madre 48h de fermentación
Bebidas (agua, refresco, café)

## Pvp 75€ iva incluido

A VISTA
Barra i Fogons

# Menú
# San Esteban

## Menú degustación para compartir

Focaccia vitello tonnato

—-

Caldo de escudella con galets y "pilota"

—-

Canelón de rostit y trufa melanosporum

—-

Corvina a la brasa con bisque de marisco y patatas confitadas.

### Postre

Sandwich de fresas con nata.

—-

Coulant de turrón y helado de leche fresca

## Bodega

### Vino blanco

Chateau Dereszla Tokaji dry ECO
D.O Tokaji

### Vino tinto

Carmelo Rodero 9 Meses de Crianza
D.O Ribera del Duero

### Cava

Jane Ventura Reserva de la Música 2019

-

Pan petit Sarrasin de masa madre 48h de fermentación
Bebidas (agua, refresco, café)

## Pvp 65€ iva incluido