



smay

MENUS 2018

by City Restaurant



MENÚ NOCHEBUENA

24 de diciembre



Christmas Good Vibes cocktail * by Manel Vehí

Bellini de melocotón

Cronut ibérico con caviar

Ostra “suquet”

Bogavante asado con hortalizas de invierno y crujiente de maíz

Lenguado almadrado, col confitada y cebollitas al pil pil

Magret de bellota al carbón vegetal con milhojas trufado y yemas de codorniz

Pera “Belle Helene”, haba tonca y cremoso de chocolate blanco

Dulces navideños

Pan, café, agua con y sin gas

125 euros

B O D E G A

Blanco: Quinta Apolonia 2016, Belondrade (Verdejo) DO Rueda

Tinto: Pétalos del Bierzo 2015, Desc. J. Palacios (Alicante Bouschet) DOC Bierzo

Champagne: Veuve Clicquot Yellow Label, Maison Veuve Clicquot (Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay) A.O.C Champagne

suquet

MENUS 2018

MENÚ NAVIDAD

25 de diciembre



Christmas Good Vibes cocktail * by Manel Vehí

Bellini de melocotón

Cronut ibérico con caviar

Ostra “suquet”

Escudella de navidad con galets

Carn d’olla con garbanzos

Zarzuela de pescado con cigalitas

o

Asado de pularda trufada a la catalana

Tronco de navidad

Dulces navideños

Pan, café, agua con y sin gas

110 *euros*

B O D E G A

Blanco: Acustic Blanc, (Garnacha Blanca, Macabeo, Garnacha gris, Xarel-lo) DO Montsant

Tinto: Can Feixes “Negre Tradició 2008”, Finca Can Feixes (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot) DO Penedès

Cava: Huguet “Cava Reserva” 2009, Finca Can Feixes (Parellada, Macabeo and Pinot Noir) DO Cava



PARA SAN ESTEBAN...

26 de diciembre



Prueba nuestros “Canelones de Sant Esteve”

MENÚ INFANTIL

Menores de 12 años



Croquetas de asado
Nuestra escalopa especial con muchas patatas fritas

Helado con Oreo

Agua / Refresco

Bolsa de dulces y gominolas

28 euros



MENÚ FIN DE AÑO

31 de diciembre



Christmas Good Vibes cocktail * by Manel Vehí

Bellini de melocotón

Manzana a la royal

Cronut ibérico con caviar

Ostra “suquet”

Sablé de parmesano con ahumados

Huevo de corral con emulsión ligera de queso Mahón y trufa
Vieiras a la brasa con cítricos, navajas al vermut y perlas de aceite de oliva
Mero asado en dos coccciones, boletus confitados y alubias cremosas
Cordero lechal con canelón de colmenillas a la crema

Chocolate 2019
Dulces navideños

Pan, café, agua con y sin gas

190 euros

B O D E G A

Blanco: Quinta Apolonia 2016, Belontrade (Verdejo) DO Rueda

Tinto: Pétalos del Bierzo, Desc. J. Palacios 2015 (Alicante Bouschet) DO Bierzo

Champagne: Veuve Clicquot Yellow Label, Maison Veuve Clicquot (Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay) A.O.C Champagne

Menú
Fin de año:
+
2 Combinados
Premium o
2 Cóceles de Autor
de Manel Vehí

210 euros

INFORMACIÓN Y RESERVAS

T. +34 93 295 79 05 · events@grandhotelcentral.com
Via Laietana 30 · 08003 Barcelona (by Parking Catedral)

citybar.es