



WINTER GARDEN
MENÚ DEGUSTACIÓN

WINTER GARDEN

Bienvenidos a la terraza de El Palace, un lugar lleno de rincones secretos, fragancias y colores, donde gastronomía, cultura, naturaleza y fantasía se unen en armonía. Su Jardín Diana, inspirado en el jardín romántico del palacio de Francesc Cambó –célebre político de principios del siglo XX– y en los cuadros del pintor modernista Ramón Casas, cuenta con más de cincuenta especies vegetales, pérgolas, fuentes y estanques, y resulta un entorno perfecto para el restaurante Winter Garden, un peculiar *jardín de interior* a pies de la piscina donde degustar platos de autor contemplando Barcelona desde el cielo.

Welcome to the terrace of El Palace, an urban oasis full of secret corners, fragrances and colours to discover, where gastronomy, culture, nature and fantasy unite in harmony. The unique Jardín Diana, the romantic roof garden of the terrace, inspired by the romantic garden of Francesc Cambó –a famous Catalan politician from the beginning of the 20th century– and the stunning paintings of modernista artist Ramón Casas, has more than fifty plant species, pergolas, fountains and ponds. A perfect setting for the Winter Garden restaurant, a peculiar indoor garden at the foot of the swimming pool where you can taste signature dishes overlooking Barcelona from the sky.

**MENÚ DEGUSTACIÓN
DIANA**

Aperitivos:

Esfera de sopa de cebolla 🍷 🍷

Taco de ternera marinada con piña y chipotle 🍷

Airbag de queso ahumado, limon confitado y tocineta serrana 🍷 🍷

Nem trucha y encurtidos 🍷 🍷 🍷 🍷

Bollo de donut con rillete de sardina, tobiko y crema agria 🍷 🍷 🍷 🍷

Bikini de ternera, kimchee y ajo negro 🍷 🍷 🍷 🍷

Ensaladilla rusa con mayonesa de aceituna gordal y atún marinado 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Arroz de sepioneta y calamar 🍷 🍷 🍷 🍷

Vieira, morcilla, manzana ácida, tocino y hoja de ostra 🍷 🍷

Wagyu asado al jospes, tarrina de patata, tocineta y comté y huerto de verduritas de temporada 🍷 🍷

Crocanti de vainilla, frutos secos caramelizados y ahumados y sopa ligera de naranja 🍷 🍷 🍷 🍷

Soufflé de chocolate, praliné de avellana y helado de castaña 🍷 🍷 🍷 🍷

75 €

*** MARIDAJE DE VINOS INCLUIDO**

**MENÚ DEGUSTACIÓN
WINTER GARDEN**

Aperitivos:

Esfera de sopa de cebolla 🍷🍷

Taco de ternera marinada con piña y chipotle 🍷

Airbag de queso ahumado, limon confitado y tocineta serrana 🍷🍷

Nem trucha y encurtidos 🍷🍷🍷🍷

Bollo de donut con rillete de sardina, tobiko y crema agria 🍷🍷🍷🍷

Bikini de ternera, kimchee y ajo negro 🍷🍷🍷🍷

Crema de otoño: esfera de boniato, crema de castaña, pan de especias, lima y tomillo 🍷🍷🍷🍷

Torrija de sopa de ajo, crema ligada de queso comté y yema curada 🍷🍷🍷

Terrina de pies de cerdo, cigala, crema de calçot y jugo de ibéricos. 🍷🦀

Pescado de lonja, crema de txipirón, gel de pimiento escalivado, berenjena y aire yodado al aroma de hinojo 🍷🦀🦀🍷

Ravioli de liebre, crema de trufa y su paté, y jugo de su cocción 🍷🍷

Carré de cordero, cuajada de oveja, praliné de almendra y su jugo reducido 🍷🍷🍷

Arroz de pichón ligado con su paté y su jugo 🍷

Crocanti de vainilla, frutos secos caramelizados y ahumados y sopa ligera de naranja 🍷🍷🍷🍷

Bola de cristal de azúcar, mascarpone, cremoso de bergamota y sorbete de fresitas 🍷🍷🍷🍷

95 €

*** MARIDAJE DE VINOS INCLUIDO**

WINTER GARDEN
ALÉRGENOS / AL·LÈRGENS / ALLERGENS



Crustáceos
Crustacis
Crustaceans



Soja
Soja
Soy



Frutos de cáscara
Fruits de closca
Nuts



Cacahuetes
Cacauets
Peanuts



Lactosa
Lactosa
Lactose



Huevo
Ou
Egg



Moluscos
Mol-luscs
Molluscs



Sesamo
Sèsam
Sesame



Apio
Api
Celery



Mostaza
Mostassa
Mustard



Pescado
Peix
Fish



Sulfitos
Sulfits
Sulfites



Vino
Vi
Wine



Gluten
Gluten
Gluten



EL PALACE

BARCELONA 1919