



Fairmont

REY JUAN CARLOS I

BARCELONA

B·24

BARCELONA

San Valentí 2018 – Saint-Valentin 2018

(Mínim 2 pax) - (Minimum 2 pax)

APERITIU - APÉRITIF

Pernil de gla D.O Extremadura
DO Extremadura cured ham
Cranc reial en tempura
Tempura de crabe royal

MENU DEGUSTACIÓ – MENU DÉGUSTATION

Mini caneló de carabassa, Angus, pinyons, panses i mató fumat
Mini cannelloni à la citrouille, Angus, pignons de pin, raisins secs et
fromage blanc fumé

Cors de carxofa, ceps i foie amb crema d'escalunyes torrades
Coeurs d'artichauts, cèpes et foie avec échalotes grillées

Vieires rostides, fals risotto d'espàrrecs, xia i quinoa
Pétoncles rôties, faux risotto aux asperges, chia et quinoa

Canetón, chutney de codony i pera amb suc especiat
Caneton, chutney de coing et poires au jus d'épices

Trifàsic d'amor

(Crema de vainilla Tahiti , granitzat de rom i escuma de cafè de Colòmbia)

Amour en trois phases

(Crème à la vanille de Tahiti, rhum glacé et mousse au café de Colombie)

La fruita prohibida

(Mousse de poma , brunoise de poma saltada i crema de vainilla amb farigola)

Le fruit défendu

(Mousse de pomme, brunoise de pommes sautées et crème de thym à la vanille)



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

B·24
BARCELONA

Preus per persona – Prix per personne:

Iva Inclòs - TVA incluse

55€ Begudes no incloses

55€ Boissons non comprises

69€ Inclou copa de benvinguda, maridatge de vi, aigua i cafè

69€ Inclus verre de bienvenue, MARIDAJE de vin, eaux et café

CONTACTE

Bcn.restaurants@fairmont.com

+34 93 364 40 40

Avenida Diagonal, 661-671

08028 Barcelona

www.fairmont.com/barcelona