



*Los mejores regalos  
no se pueden envolver*

NO PUEDES ENVOLVER  
EL PRIMER BESO DEL AÑO

MENÚ FIN DE AÑO

S O F I A  
Be So

# APERITIUS

---

OSTRA AL GINTÒNIC  
*BLINI* AMB CAVIAR  
CEBICHE DE GAMBA VERMELLA  
CROQUETA D'ANGUILA AMB ALL I PEBRE

# ENTRANTS

---

LLAMÀNTOL CARDENAL AMB VERDURES I TÒFONA NEGRA  
RAVIOLI DE CEBA CARAMEL-LITZADA AMB FOIE-GRAS I CEPES, AMB BROU CURT DE VERDURES

# PEIX

---

LLOBARRO ROSTIT AMB FARCELLET DE COL I FALSA PATATA BILBAÏNA

# CARN

---

COSTELLA DE ROSSA GALLEGA A BAIXA TEMPERATURA AMB PATATA TRUFADA

# ABANS DE LES POSTRES

---

MOUSSE DE FRUITES VERMELLES AMB MADUIXES OSMOTITZADES I GELAT DE IOGURT GREC

# POSTRES

---

PASTISSET ACANALAT AMB GELATINA DE CACAU, AMB TERRA D'ESPÈCIES I GELAT DE VAINILLA

# CELLER

---

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS · A.O.C. CHAMPAGNE  
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT · A.O.C. CHAMPAGNE  
MOËT & CHANDON ROSÉ BRUT IMPERIAL · A.O.C. CHAMPAGNE

RAÏM DE LA SORT I COTILLÓ + UNA COPA AL BAR SOFIA + ENTRADA ZUU GRATUÏTA

**320€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)**

S O F I A  
Be So

# APERITIVOS

---

OSTRA AL GIN-TONIC  
BLINIS CON CAVIAR  
CEVICHE DE GAMBA ROJA  
CROQUETA DE ANGIULA AL "ALL I PEBRE"

# ENTRANTES

---

BOGAVANTE CARDENAL CON VERDURAS Y TRUFA NEGRA  
RAVIOLI DE CEBOLLA CARAMELIZADA CON FOIE GRAS Y CEPES CON CALDO CORTO DE VERDURAS

# PESCADO

---

LUBINA ASADA CON FARCELLET DE COL Y FALSA PATATA BILBAÍNA

# CARNE

---

COSTILLA DE RUBIA GALLEGA A BAJA TEMPERATURA CON PATATA TRUFADA

# PRE-POSTRES

---

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS CON FRESAS OSMOTIZADAS Y HELADO DE YOGUR GRIEGO

# POSTRE

---

CANELÉ CON GELATINA DE CACAO CON TIERRA DE ESPECIAS Y HELADO DE VAINILLA

# BODEGA

---

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS · A.O.C. CHAMPAGNE  
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT · A.O.C. CHAMPAGNE  
MOËT & CHANDON ROSÉ BRUT IMPERIAL · A.O.C. CHAMPAGNE

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN + UNA COPA EN EL BAR SOFIA + ENTRADA ZUU GRATUITA  
320€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

S O F I A  
Be So

# APÉRITIFS

---

GIN AND TONIC OYSTER  
*BLINIS* WITH CAVIAR  
RED PRAWN CEVICHE  
EEL CROQUETTES IN 'ALL-I-PEBRE' GARLIC AND PEPPER SAUCE

# STARTERS

---

LOBSTER CARDINALE WITH VEGETABLES AND BLACK TRUFFLE  
CARAMELISED ONION RAVIOLI WITH FOIE GRAS AND CEPES WITH REDUCED VEGETABLE BROTH

# FISH

---

ROASTED SEA BASS WITH *STUFFED CABBAGE LEAVES* AND BILBAO-STYLE POTATOES

# MEAT

---

GALICIAN BLOND RIBS COOKED AT A LOW TEMPERATURE WITH TRUFFLED POTATOES

# PRE-DESSERT

---

RED BERRY MOUSSE WITH INFUSED STRAWBERRIES AND FROZEN GREEK YOGHURT

# DESSERT

---

CANELÉ PASTRY WITH CHOCOLATE GELATINE, SPICES AND VANILLA ICE CREAM

# WINE CELLAR

---

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS · A.O.C. CHAMPAGNE  
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT · A.O.C. CHAMPAGNE  
MOËT & CHANDON ROSÉ BRUT IMPERIAL · A.O.C. CHAMPAGNE

TRADITIONAL GOOD-LUCK GRAPES AND NEW YEAR PARTY FAVOURS + DRINK AT THE SOFIA BAR + FREE ENTRY TO ZUJU

€320 PER PERSON (VAT INCLUDED)

S O F I A  
Be So



S O F I A  
Be So