



AMAR

BARCELONA

RAFA ZAFRA & EL PALACE BARCELONA

Nit de Nadal i Cap d'Any 2023

Nit de Nadal

24 de desembre

A LA BARRA

Copa de benvinguda

Causa fregida de llagostí

Làmina de ventresca de tonyina i el seu tàrtar

A TAULA

El nostre pa i mantega

Tàrtar de gamba vermella de Roses i caviar

Foie a la sal i fruits vermells

Gaspatxo de llamàntol

Pesolets amb espardenya, tripa de bacallà i tòfona

Angula carbonara

Múrgules i escamarlà

Calamar, carxofes i botifarra

•

Espatlleta de cabrit al seu suc i patates confitades

o

Lluç de pintxo, *beurre blanc* de champagne i caviar

POSTRES

Sorbet de llimona al cava

Tortell; brioix farcit de nata y praliné d'avellanes

Turró de poma i canyella

PREU: 280€ PER PERSONA (IVA inclòs)

Aigua, cafè/infusió inclosos



CELLER 1: 120€ per persona

Copa de RUINART BLANC DE BLANCS - A.o.c. Champagne (Chardonnay)

MONTE OBARENES 2019, GOMEZ CRUZADO - D.o.c Rioja (Viura i tempranillo)

GIONDAS 2020, FAMILLE PERRIN - A.o.c Gigondas (Syra y Garnatxa negra)

Copa de JUVÉ & CAMPS GRAN RESERVA BRUT 2017 - D.o. Cava
(Xarel·lo, macabeo, parellada i chardonnay)

CELLER 2 : 175€ per persona

Copa de KRUG GRANDE CUVÉE 171ème ÉDITION - A.o.c. Champagne DOM PÉRIGNON

CHABLIS MONTMAINS 1 ER CRU 2016, - WILLIAM FÈVRE - A.o.c. Chablis (Chardonnay)

ANCRUDO -GOMEZ CRUZADO - D.o.c Rioja (Garnacha negra)

Copa de JUVÉ & CAMPS GRAN RESERVA BRUT 2017 - D.o. Cava
(Xarel·lo, macabeo, parellada i chardonnay)

Sopar de Cap d' Any

31 de desembre · Només adults

A LA BARRA

Copa de benvinguda

Rulo de wagyu, tàrtar i caviar

Canapé de llamàntol i pollastre en escabetx

A TAULA

El nostre pa i mantega

Mollete Benedict de garota i vel ibèric

Amanida freda d'àngules i caviar

Cresta fregida de cabra de mar

Gambeta en suquet i patata

Vieira a la carbonara i tòfona

Pesolets del Maresme, escamarlà i bull negre

Ravioli de llagosta i la seva americana

•

Filet Rossini

o

Llenguado a la *meunière*

POSTRES

Sorbet de llimona al cava

Tall gelat de *chantilly* d'*haba* tonka i caramel salat

Turró de poma i canyella

PREU: 380€ PER PERSONA (IVA Inclòs)

Aigua, cafè/infusió inclosos



CELLER 1: 120€ per persona

Copa de RUINART BLANC DE BLANCS - A.o.c. Champagne (Chardonnay)

MONTE OBARENES 2019, GOMEZ CRUZADO - D.o.c Rioja (Viura y tempranillo)

GIONDAS 2020, FAMILLE PERRIN - A.o.c Gigondas (Syra y Garnatxa negra)

Copa de JUVÉ & CAMPS GRAN RESERVA BRUT 2017 - D.o. Cava
(Xarel·lo, macabeo, parellada i chardonnay)

BODEGA 2 : 175€ per persona

Copa de KRUG GRANDE CUVÉE 171ème ÉDITION - A.o.c. Champagne DOM PÉRIGNON

CHABLIS MONTMAINS 1 ER CRU 2016, - WILLIAM FÈVRE - A.o.c. Chablis (Chardonnay)

ANCRUDO -GOMEZ CRUZADO - D.o.c Rioja (Garnacha negra)

Copa de JUVÉ & CAMPS GRAN RESERVA BRUT 2017 - D.o. Cava
(Xarel·lo, macabeo, parellada i chardonnay)



CONTACTE Y RESERVES:

reservas@amarbarcelona.com

+34 93 103 99 88

IG · [@amarbarcelonarestaurant](https://www.instagram.com/amarbarcelonarestaurant)

HOTEL EL PALACE BARCELONA

Gran Via de les Corts Catalanes, 668

08010 Barcelona

+34 93 510 11 30

www.hotelpalacebarcelona.com

**Preguem informin de qualsevol tipus d'intolerància o al·lèrgia al realitzar la seva reserva*

