



Menús de grupo

Noviembre-Diciembre 23'

C/ Sabino de Arana,22
08028 Barcelona
reservas@restaurantelatraviata.com
(+34) 933 391 999
690271437

Menús de grup

Novembre-Desembre 23'



Menú 42€

PREU PER PERSONA
IVA INCLÒS

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO



Pica Pica per compartir

Pernil ibèric amb pa de coca

Raviolis de pinya farcits de formatge fresc i codony

Bunyols de bacallà i llagostins

Cullereta de risotto de bolets de temporada

Croquetes de "morcilla" de Burgos amb mel

Pica Pica para compartir

Jamón ibérico con pan de coca

Raviolis de piña rellenos de queso fresco y membrillo

Buñuelos de bacalao y langostinos

Cucharita de risotto de setas de temporada

Croquetas de morcilla de Burgos con miel

Plat principal a escollir

Bacallà gratinat amb musselina de mel

Entrecotte de vedella amb salsa de mostassa antiga

Plato principal a escoger

Bacalao gratinado con muselina de miel

Entrecotte de ternera en salsa de mostaza antigua

Postres a escollir

Broqueta de fruites amb coulis de mango

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Postre a escoger

Brocheta de frutas con coulis de mango

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Celler

Aigua mineral

Vi blanc Raimat Castell Eco D.O. Costers del Segre

Chardonnay

Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Cava Brut Nature Codorniu Extra Reserva

Cafès i infusions

Bodega

Agua mineral

Vino blanco Raimat Castell Eco D.O. Costers del Segre

Chardonnay

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Cava Brut Nature Codorniu Extra Reserva

Cafés e infusiones

LA TRAVIATA

eboca
RESTAURANTS

Menú 38€

PREU PER PERSONA
IVA INCLÒS

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO



Primers a escollir

Primeros a escoger

Amanida de formatge de cabra cruixent amb vinagreta de mel

Ensalada de queso de cabra crujiente con vinagreta de miel

Raviolis de carxofes i ricotta amb salsa de bolets

Raviolis de alcachofa y ricotta con salsa de setas

Pastís d'escalivada amb salsa d'anxoves i pernil ibèric

Pastel de escalivada con salsa de anchoas y jamón ibérico

Segons a escollir

Segundoa a escoger

Calamars farcits de botifarra negra en suquet

Calamares en suquet rellenos de butifarra negra

Magret d'ànec amb reducció d'oporto i compota de moniato

Magret de pato con reducción de Oporto y compota de boniato

Lluç al forn amb brunoise de verdures i oli d'alfàbrega

Merluza al horno con brunoise de verduras y aceite de albahaca

Postres a escollir

Postre a escoger

Broqueta de fruites
Tiramisú cassolà

Brocheta de frutas
Tiramisú casero

Celler Bodega

Aigua mineral
Vi blanc Raimat Castell Eco D.O. Costers del Segre
Chardonnay
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Cava Brut Nature Codorniu Extra Reserva
Cafès i infusions

Agua mineral
Vino blanco Raimat Castell Eco D.O. Costers del Segre
Chardonnay
Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Cava Brut Nature Codorniu Extra Reserva
Cafés e infusiones