LA MITJANIT | LA MEDIANOCHE | *MIDNIGHT*

L'ARQUITECTURA DE LES ESTRELLES

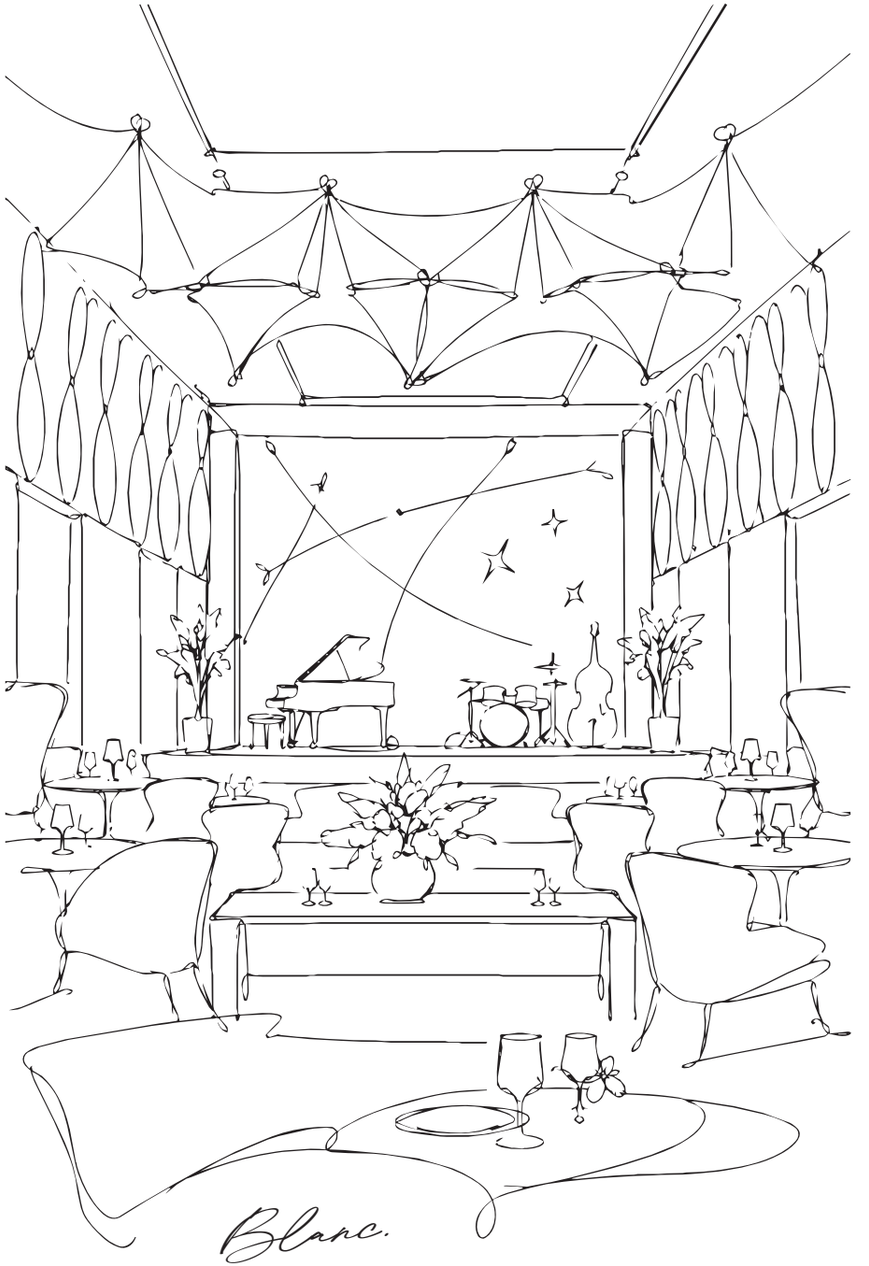
LA ARQUITECTURA DE LAS ESTRELLAS
THE ARCHITECTURE OF THE STARS

La Nit de Cap d'Any mira cap amunt. Un observatori d'estrelles i constel·lacions per al canvi d'any —on la pròpia fascinació de Gaudí per la geometria de la natura es converteix en el nostre punt de partida: hiperboloides, paràboles, formes ramificades, rellegides com a cartes celestes.

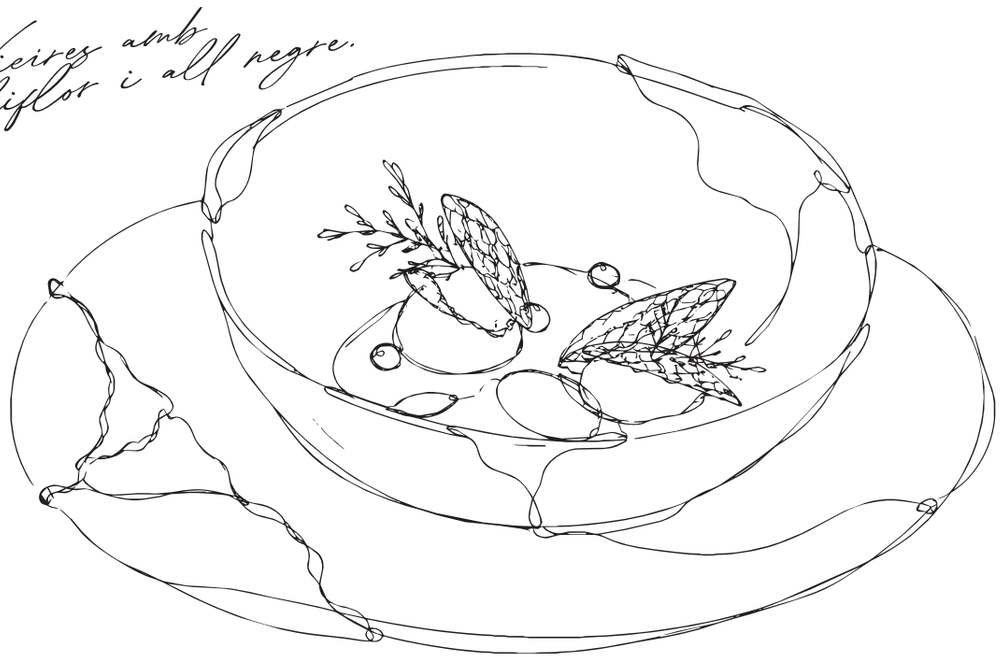
La Nochevieja mira hacia arriba. Un observatorio de estrellas y constelaciones para el cambio de año —donde la propia fascinación de Gaudí por la geometría de la naturaleza se convierte en nuestro punto de partida: hiperboloides, parábolas, formas ramificadas, leídas de nuevo como cartas celestes.

New Year's Eve looks upwards. An observatory of stars and constellations for the turn of the year —where Gaudí's own fascination with the geometry of nature becomes our starting point: hyperboloids, parabolas, branching forms, reimagined as celestial charts.

31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | *31 DECEMBER*
De 20 a 2h | *From 8 pm to 2 am*



MOMENTS



31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | *31 DECEMBER*

CAP D'ANY

NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE

Sopar, maridatge de vins i barra lliure
Cena, maridaje de vinos y barra libre | *Dinner, wine pairing and open bar*
685 EUR/pp

Sopar, maridatge icònic i barra lliure
Cena, maridaje icónico y barra libre | *Dinner, iconic pairing and open bar*
1500 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

"AMUSE BOUCHE"

Mos de salmó marinat amb anet i crème fraîche
Tartaleta de foie gras i figues
Galantina nadalenca
Ostra amb crema de cava

Bocado de salmón marinado con eneldo y crème fraîche
Tartaleta de foie gras e higos
Galantina navideña
Ostra con crema de cava

Marinated salmon with dill and crème fraiche
Foie gras and fig tartlet
Christmas galantine
Oyster with cava cream

VIEIRES AMB COLIFLOR I ALL NEGRE

Vieira con coliflor y ajo negro | *Scallops with cauliflower and black garlic*

CAVIAR NACCARII AMB PARMENTIER

Caviar Naccarii con parmentier | *Naccarii caviar with parmentier*

LLASANYA DE LLAMÀNTOL

Lasaña de bogavante | *Lobster lasagna*

RAP AL CURRI VERD

Rape en curry verde | *Monkfish in green curry*

ÀNEC A LA TARONJA

Pato a la naranja | *Duck à l'orange*

MACARON DE FORMATGE TRUFAT

Macaron de queso trufado | *Truffled cheese macaron*

MANDARINA A LA MANDARINA

Mandarina a la mandarina | *Mandarin in mandarin*

PERLES D'OSETRA AMB BRIOIX I MISO

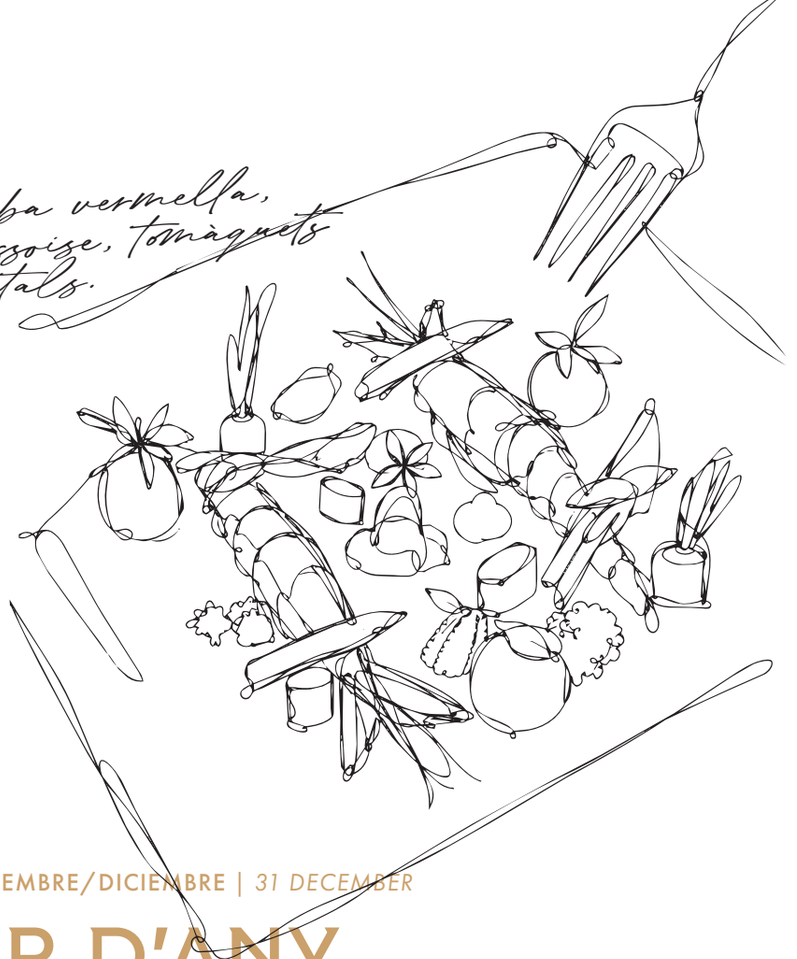
Perlas d'osetra con brioche y miso | *Osetra pearls with brioche and miso*

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turrones clásicos y creativos
Our trolley of classic and creative "torrons"

BLANC

Gamba vermella, vichyssoise, tomàquets i vegetals.



31 DE DESEMBRE/DICIEMBRE | *31 DECEMBER*

CAP D'ANY

NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE

Sopar, maridatge de vins i barra lliure
Cena, maridaje de vinos y barra libre
Dinner, wine pairing and open bar

495 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Opció vegetariana
Opción vegetariana
Vegetarian option

APERITIUS | APERITIVOS | *APPETIZERS*

Tortita d'ibèric amb gamba vermella i el seu suc
Tortita de ibérico con gamba roja y su jugo | *Iberian blinis with red prawn and its broth*

Brandada de bacallà, alls rostits i caviar Naccarii
Brandada de bacalao, ajos asados y caviar Naccarii
Cod brandade, roasted garlic and Naccarii caviar

Navalla gallega a la beurre blanc
Navaja gallega a la beurre blanc | *Galician razor clam with beurre blanc*

APERITIUS CALENTS | APERITIVOS CALIENTES | *HOT APPETIZERS*

Bunyol de cranc reial | Buñuelo de cangrejo real | *King crab fritter*

Gyoza d'ànec a la catalana i tòfona negra d'hivern
Gyoza de pato a la catalana y trufa negra de invierno
Catalan-style duck gyoza with winter black truffle

Civet de cérvol amb puré de castanyes
Civet de ciervo con puré de castañas | *Venison civet with chestnut purée*

ENTRANTS | ENTRANTES | *STARTER*

Gamba vermella en salmorra, vichyssoise dels seus caps, tomàquets d'alfàbrega i vegetals escabetxats
Gamba roja en salmuera, vichyssoise de sus cabezas, tomates de albahaca y vegetales escabechados
Brined red prawn, head vichyssoise, basil tomatoes and pickled vegetables

PEIX | PESCADO | *FISH*

Peix llimona al pil-pil, hortalisses i caviar Naccarii
Pez limón al pil pil, hortalizas y caviar Naccarii
Amberjack in pil-pil sauce, vegetables and Naccarii caviar

CARN | CARNE | *MEAT*

Wagyu a la brasa, "calçots" i espàrrecs verds
Wagyu a la brasa, "calçots" y espárragos verdes | *Grilled Wagyu, calçots and green asparagus*

PREPOSTRES | *PREDESSERTS*

Aranja rosa dolça i litxi | Pomelo rosa dulce y lichi | *Sweet pink grapefruit and lychee*

POSTRES | *DESSERTS*

Mont Blanc

Petites reposteries | Pequeñas reposterías | *Little Sweet Treats*

Raïm de cap d'any | Uvas de fin de año | *New Year's grapes*

1 DE GENER/ENERO | *1 JANUARY*

BRUNCH D'ANY NOU

BRUNCH DE AÑO NUEVO
NEW YEAR'S BRUNCH



Brunch
150 EUR/pp

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Doneu la benvinguda al nou any amb un brunch festiu i sense presses a Blanc. Començeu l'any gaudint d'una proposta gastronòmica que reuneix productes selectes de mar i de la terra, estacions en viu amb pernil ibèric i ostres, una àmplia varietat de formatges, embotits i marisc, i una selecció de plats calents que combinen tradició, sabor i producte de temporada. A més, els més petits disposaran del seu propi racó gastronòmic amb opcions pensades especialment per a ells. Per acabar, una cuidada selecció de postres artesanes, especialitats nadalenques i dolços tradicionals convertirà el primer dia de l'any en una experiència inoblidable.

Dé la bienvenida al nuevo año con un brunch festivo y sin prisas en Blanc. Empiece el año disfrutando de una propuesta gastronómica que reúne productos selectos del mar y de la tierra, estaciones en vivo con jamón ibérico y ostras, una amplia variedad de quesos, embutidos y mariscos, y una selección de platos calientes que combinan tradición, sabor y producto de temporada. Además, los más pequeños dispondrán de su propio rincón gastronómico con opciones pensadas especialmente para ellos. Para terminar, una cuidada selección de postres artesanos, especialidades navideñas y dulces tradicionales convertirá el primer día del año en una experiencia inolvidable.

Welcome the New Year with a festive and leisurely brunch at Blanc. Start the year enjoying a gastronomic experience featuring premium produce from land and sea, live stations with Iberian ham and fresh oysters, a wide variety of cheeses, cured meats and seafood, and a selection of hot dishes that celebrate tradition, flavour and seasonal ingredients. Younger guests will also find a dedicated corner with options tailored especially for them. To finish, an exquisite assortment of artisanal desserts, festive treats and traditional sweets will make the first day of the year truly memorable.