BLESS

BARCELONA

A Christmas worth every second

www.BlessCollectionHotels.com

Menú de Navidad

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de setas y queso azul
Cremosa e intensa, con delicadas notas de bosque

Brioche de *steak tartar*
Delicadamente aliñado sobre brioche mantecoso

Kokotxa de bacalao en tempura con mayonesa de ibérico
Crujiente tempura y un sutil toque de ibérico

Sopa de *escudella* con *galets* y *pilota*
Tradición catalana servida al toque BLESS

A elegir entre

Pollo de payés relleno a la catalana
o
Canelones de carne rustida con bechamel trufada

Postre

Postre Hofmann
Un final dulce para celebrar

Vino blanco : Miranda d'Espiells
Vino tinto : Le Bosc Pinot Noir
Espumoso : Juvé & Camps Cinta Púrpura

Desde 125 €/persona

Incluye vino blanco, tinto, cava, cerveza, refrescos, agua y café

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal.

Menú de San Esteban

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de setas y queso azul
Cremosa e intensa, con delicadas notas de bosque

Brioche de *steak tartar*
Delicadamente aliñado sobre brioche mantecoso

Kokotxa de bacalao en tempura con mayonesa de ibérico
Crujiente tempura y un sutil toque de ibérico

Sopa de *escudella* con *galets* y *pilota*
Tradición catalana servida al toque BLESS

A elegir entre

Pollo de payés relleno a la catalana
o
Canelones de carne rustida con bechamel trufada

Postre

Postre Hofmann
Un final dulce para celebrar

Vino blanco : Miranda d'Espiells
Vino tinto : Le Bosc Pinot Noir
Espumoso : Juvé & Camps Cinta Púrpura

Desde 125€/persona

Incluye vino blanco, tinto, cava, cerveza, refrescos, agua y café

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal.

Gala de Nochevieja

Ostra con aire de cítricos
Fresca y delicada, con un sutil matiz cítrico

Tartar de gamba blanca con caldo de pollo infusionado
Delicado y equilibrado, con un fondo cálido y aromático

Foie mi-cuit con brioche tostado y manzana caramelizada al Pedro Ximénez
Suave y untuoso, con el contraste dulce de la manzana

Alcachofa guisada con jamón 5J y yema curada
Sabores intensos y delicados en perfecta armonía

Bogavante con bisque intensa y polvo de tomate
La intensidad del mar realzada por una bisque llena de sabor

Lubina salvaje con miniverduras y crema de ajo escalivado
Con suaves notas de ajo escalivado

Solomillo de Wagyu con milhojas crujiente de patata y zanahoria glaseada
Tierno y sofisticado, acompañado de delicados contrastes de textura

Frutos rojos con sorbete cítrico
Fresco, ligero y vibrante

Postre Hofmann
Un final dulce para celebrar

Petit fours Hofmann
Pequeños bocados para despedir la experiencia

Vino blanco : Do Ferreiro Albariño
Vino tinto : Carmelo Rodero Crianza
Espumoso : R de Ruinart Brut

Desde 225€/persona

Incluye uvas, cava, vino blanco, tinto, cerveza, refrescos, agua y café

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal.

Menú de Año Nuevo

Aperitivo de bienvenida

Buñuelo de bacalao con velo ibérico
Delicado y crujiente, con un sutil toque ibérico

Alcachofa en tempura con romesco
Texturas crujientes y esencia mediterránea

Mini canelón de calabacín y setas con bechamel de coco
Elegante combinación de verduras y matices cremosos.

Arroz meloso de alcachofas y butifarra de payés
Cremoso y lleno de sabor, con esencia mediterránea

A elegir entre

Espaldita de cordero lacada con salteado de espinaca y manzana
Tierna y jugosa, con el contrapunto fresco de la manzana
o
Merluza con patata a lo pobre y pil-pil de almendra
Acompañada de un pil-pil de almendra suave y untuoso

Postre

Postre Hofmann
Un final dulce para celebrar

Vino blanco : Miranda d'Espiells
Vino tinto : Le Bosc Pinot Noir
Espumoso : Juvé & Camps Cinta Púrpura

Desde 125€/persona

Incluye vino blanco, tinto, cava, cerveza, refrescos, agua y café

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal.

BLESS

BARCELONA