Negresco
RESTAURANTE

MENÚ NOCHEBUENA

DEGUSTACIÓN DE APERITIVOS

Cesta de patata crujiente, crema de aguacate, gamba roja y vinagreta de maracuyá
Hojaldre caramelizado de anchoa de L'Escala, chutney de tomate y cebolla encurtida
Croqueta cremosa de sepia en su tinta
Brioche tostado, codorniz confitada, pera especiada y jugo de Oporto

PRIMER PLATO

Bisque de crustáceos, ravioli de centollo y aceite de estragón

PRINCIPAL A ELEGIR:

Lubina asada, cremoso de apionabo, hinojo confitado y salsa de cava
o
Solomillo de ternera Gold, gratén de patata trufada, setas de invierno y jugo de carne al Oporto

POSTRES

Piña de pino de chocolate y caramelo salado

Trufas de chocolate, Neulas y turrones

SELECCIÓN DE VINOS DE NUESTRA SOMMELIER

La Duda Godello - D.O. Monterrei
Viña Pomal 500 - D.O.Rioja
Emilio Hidalgo Morenita Cream - D.O Jerez
Anna Codorníu Blanc de blancs - D.O. Cava

BEBIDAS

Aguas, refrescos, cervezas
Cafés e Infusiones

Precio: 80€

Negresco
RESTAURANTE

MENÚ NAVIDAD

DEGUSTACIÓN DE APERITIVOS

Tartaleta crujiente de salmón marinado, aguacate y huevas de trucha
Bombón de foie, manzana ácida y almendra garrapiñada
Vieira asada, crema de coliflor tostada, mantequilla noisette y avellana
Mini canelón crujiente de pularda trufada con salsa de ciruelas

PRIMER PLATO

Sopa tradicional de galets con mini pelotas de ternera

PRINCIPAL A ELEGIR:

Rodaballo asado, patata fondant, puerro confitado y salsa de cava y azafrán
o
Meloso de ternera glaseado al Priorat, parmentier de boniato, chalota confitada y setas de invierno

POSTRES

Navidad de chocolate
Neulas y selección de turrones

SELECCIÓN DE VINOS DE NUESTRA SOMMELIER

Virolet 2022 - D.O. Penedes
Secret del Priorat 2023 - D.O.C.a. Priorat
Dolc de Foc Espumes - D.O. Pla de Bages
Anna Codorníu Blanc de blancs - D.O. Cava

BEBIDAS

Aguas, refrescos, cervezas
Cafés e Infusiones

Precio: 75€

Negresco
RESTAURANTE

MENÚ SAN ESTEBAN

DEGUSTACIÓN DE APERITIVOS

Tartaleta de pimientos asados, queso de cabra, piñones y esferificaciones de Kalamata
Tartar de longaniza catalana sobre patacón crujiente de plátano macho
Buñuelo negro de bacalao con emulsión de miel de romero y limón
Coca de cristal, tomate de colgar, AOVE ecológico y jamón ibérico de bellota

PRIMER PLATO

Consomé vegetal con mirepoix de verduras

PRINCIPAL A ELEGIR:

Canelones de calçots confitados con salsa romesco
o
Canelones de rape y gamba con velouté de ajo y perejil
o
Canelones gratinados de carne de olla con bechamel trufada

POSTRES

Crujiente de espéculos y mousse de mandarina
Neulas y turrones

SELECCIÓN DE VINOS DE NUESTRA SOMMELIER

L'Encis - D.O. Empordá
El senat del Montsant 2024 D.O. Montsant
Floralis Moscatel Oro
Anna Codorníu Blanc de blancs - D.O. Cava

BEBIDAS

Aguas, refrescos, cervezas
Cafés e Infusiones

Precio:
70€

Menú

CENA DE FIN DE AÑO

APERITIVO

Pani puri de tartar de salmón a la lima con costra de sésamo tostado

ENTRADA

Ensalada de gambas, aguacate y mango con brotes tiernos, granada y vinagreta de maracuyá

PLATO PRINCIPAL

Lomo de rodaballo asado sobre crema fina de apionabo y manzana con vinagreta de granada y emulsión de azafrán

o

Meloso de ternera al vino tinto con parmentier de boniato, chalotas glaseadas y jugo reducido al romero

POSTRES

Sablé de crema de vainilla y frutos rojos al aroma de rosas

Neulas y selección de turrones



BEBIDAS

Agua

Copa de Cava para Brindis



60€