

Festive season

2026 - 2027

TENDIEZ

TAPAS BAR & RESTAURANT

TRADICIÓ - CREACIÓ - GASTRONOMÍA

SOFITEL

BARCELONA SKIPPER

Menú de Cap d'Any

31/12/2026

Aperitius
(servits a taula)

Ostra Gillardeau, salsa de xampany i caviar Beluga

Caneló cruixent farcit de llobarro salvatge marinat amb cítrics, allioli de cibulet i perles de mango

Bunyol fondant de tòfona negra i ceps

Foie micuit, codonyat i gelatina de Sauternes

Menú de Gala

LLAMÀNTOL DE LA BRETANYA
tòfona negra d'hivern, *ajoblanco* d'ametlla Marcona i poma verda

LLOBARRO DE LA COSTA
farcit a la catalana, suquet blanc, picada deshidratada i salsa bisque de escamarlans

FILET DE VEDELLA DEL MOIANÈS
a l'estil Wellington amb salsa Périgueux i gírgoles de castanyer a la crema

Postres

L'ÚLTIM POSTRE DE XOCOLATA DEL 2026

Celler

O Luar do Sil Godello Sobre Lías - D.O Valdeorras
Billaud-Simon Petit Chablis - A.O.C Petit Chablis
Hautes Côtes de Nuit – Les Dames de Vergy A.O.C Bourgogne

Familia Torres Floralis Moscatel - D.O. Catalunya

Veuve Clicquot Yellow Label - A.O.C Champagne

Aigua, cafè, infusions, torrons i neules i Raïm De La Sort

Menú
255,00€
per persona

Menú vàlid per al 31/12 (servei de nit).
El menú se servirà només a taula completa.
S'accepten reserves, segons disponibilitat, fins a 72 hores abans del dia de l'esdeveniment.
Es sol·licitarà el pagament per avançat de l'import total de l'esdeveniment.
Reserveu la vostra taula a H7341@sofitel.com o al telèfon 93.230.17.77
Comuniqueu els casos d'intolerància o al·lèrgia alimentària en el moment de fer la reserva.

BON NADAL



RESTAURANTE TENDIEZ - HOTEL SOFITEL BARCELONA SKIPPER - AV. LITORAL 10, 08005 BARCELONA
+34.93.230.17.77 - SOFITEL.COM - IG: @TENDIEZBARCELONA / @SOFITELBARCELONA