

Gran Cena Fin de Año

2022

RESTAURANTE
— 1975 —
BOTAFUMEIRO

BARCELONA

APPETIZER

Acorn-feed iberian cured ham "Gran Reserva"

Thin bread with spread tomato and olive oil

Foie gras bonbon with mango gelée

Mini Royal spider crab crispy cake
with smoked kimchi sauce

Seared scallops and foie gras
Almadraba tuna in fine tartar
with caviar and mascarpone foam

**

Palamos prawn cream flambéed with Bourbon

Great seafood platter from the Cantabrian Sea

*Selection of the best Galician seafood, alive or boiled
"court-bouillon" in marine salt
oysters, extra quality clams, lobster, spider crab,
king crab, norway lobster shrimps, prawns ...
(may vary by market)*

MAIN COURSE

Bresse poultry stuffed with foie, mushrooms
and raisins with blueberry and truffle demi-glace

DESSERT

Refreshing "Calanda" peach
and raspberry pearl

Dark chocolate ganache
and caramel "Beurre salé" with pisco gelée
Botafumeiro tiles and chocolate bonbons

PREMIUM CELLAR

White wine Albariño O.D. Rías Baixas

Red wine Valdeón O.D. Ribera del Duero

Cava Torelló Gran Reserva Brut Nature

Champagne Mœt & Chandon

Spirits, "premium" gin tonics

Music, cotillon and lucky grapes

Price per person: 240.00€
(VAT not included)

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva"

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva virgen

Bombón de foie gras con gelée de mango

Mini pastel de centollo Royal crujiente
con salsa kimchi ahumado

Vieira y foie soasados

Toro de Almadraba en tartar fino
con caviar y espuma de mascarpone

**

Crema de gambas de Palamós flambeada con Bourbon

Gran bandeja de mariscos del Cantábrico

*Selección del mejor marisco Gallego vivo o cocido
"court-bouillon" en sal marina
ostras, almejas de Carril, bogavante, centollo,
buey de mar, cigalas, langostinos, camarones...
(puede variar según mercado)*

PLATO PRINCIPAL

Ave de Bresse rellena de foie, setas y pasas
con demi-glace de arándanos y trufa

POSTRE

Refrescante de melocotón de Calanda
y perlas de frambuesa

Ganache de chocolate negro
y caramelo "Beurre salé" con gelée de pisco
Tejas y bombones Botafumeiro

VINOTECA PREMIUM

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto Valdeón D.O. Ribera del Duero

Cava Torelló Gran Reserva Brut Nature

Champagne Mœt & Chandon

Licores, gin tónicos "premium"

Música, cotillón y uvas de la suerte

Precio por persona: 240.00€
(IVA no incluido)

GRAN DE GRÀCIA, 81. 08012 BARCELONA

T +34 932 184 230 · +34 935 155 151

info@botafumeiro.es **botafumeiro.es**

f botafumeirobarcelona

🐦 @botafumeirobcn

📷 @botafumeirobcn