

Gran Cena Fin de Año

2023

RESTAURANTE
— 1975 —
BOTAFUMEIRO
BARCELONA

APPETIZER

Acorn-feed iberian cured ham "Gran Reserva"
Thin bread with spread tomato and olive oil

Palamós prawns carpaccio
with sea urchin emulsion

Boreal Sea delicacy
King crab with spiced efflux and citrus caviar

Atlantic scallops with jabugo haze

**

Flambéed velouté of red scorpionfish
with a Bourbon soul

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,
crab, norway lobster shrimps, prawns ...
(may vary by market)

MAIN COURSE

Wagyu sirloin noisette with a symphony
of morels and foie decadence

DESSERT

Granny Smith green apple euphoria
with mint sprinkles

Cocoa velvet with berry lace and ruby shower
Botafumeiro tiles and chocolate bonbons

PREMIUM WINE

White wine Albariño O.D. Rías Baixas

Red wine Valdubón O.D. Ribera del Duero

Cava Torelló Gran Reserva Brut Nature

Champagne Mœt & Chandon

..

**Music, cotillon
and lucky grapes**

Price per person: 275.00€
(VAT not included)

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva"
Cristales de pan con frescor de tomate y esencia de AOVE

Carpaccio de gambas de Palamós
con emulsión de erizo de mar

Manjar del Mar Boreal
King crab con efluvio especiado y caviar cítrico

Vieiras del Atlántico con bruma de jabugo

**

Velouté flambeado de escórpora de roca
con alma de 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

Noisette de solomillo Wagyu
con sinfonía de múrgulas y decadencia de foie

POSTRE

Euforia de manzana verde Granny Smith
con rocío de menta

Velvet de cacao con encaje de berries y lluvia de rubíes
Tejas y bombones Botafumeiro

VINOTECA PREMIUM

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero

Cava Torelló Gran Reserva Brut Nature

Champagne Mœt & Chandon

..

**Música, cotillón
y uvas de la suerte**

Precio por persona: 275.00€
(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