

Gran Cena Fin de Año

2021

RESTAURANTE
— 1975 —
BOTAFUMEIRO
BARCELONA

APPETIZER

Acorn-feed iberian cured ham "Gran Reserva"

Thin bread with spread tomato and olive oil

Sea urchin and wild salmon with truffle miso

"Santa" scallop carpaccio with toro tuna sobrasada
from Almadraba

Little bite of lobster with crispy rice
and toasted sabayón

**

Aniseed scarlet shrimp consommé

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

**Filet mignon noisette with seasonal mushrooms
reduction and Prades potato flakes**

DESSERT

Refreshing mojito with red berries
and lemon aroma

Cherry vintage Bota au chocolate
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: 220.00€
(VAT not included)

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva"

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

Erizo de mar y salmón salvaje con miso de trufa

Carpaccio de vieira "Santa" con sobrasada
de toro de Almadraba

"Petite bouchée" de bogavante con crujiente de arroz
y sabayón tostado

**

Consomé anisado de carabineros

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 filet mignon con reducción
de setas de temporada y écaïlles de patata de Prades**

POSTRE

Refrescante de mojito con frutos rojos
y aroma de limón

Cherry cosecha Bota au chocolate
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, cotillon y uvas de la suerte

Precio por persona: 220.00€
(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

t @botafumeirobcn

i @botafumeirobcn