
MENÚ ESPECIAL SANT JORDI '18



Per començar, para empezar, to get started...

Mini bombó de foie amb mermelada de figues i cullereta de pop a feira amb caviar d'oli arbequina

Mini bombón de foie con mermelada de higos y cucharita de pulpo a feira con caviar de aceite arbequina

Mini foie chocolate with fig jam and spoon of octopus a feira with arbequina oil caviar

De primer, de primero, starter... (a escollir, a escoger, to choose)

Risotto de gambes amb albergínia fumada i formatge Idiazábal

Risotto de gambas con berenjena ahumada y queso Idiazábal

Shrimp risotto with smoked aubergine and Idiazábal cheese

Amanida, tagliatelle de mongetes verdes, pernil ibèric, emulsió de fruits secs, pols de nous, i vinagreta de pomelo

Ensalada, tagliatelle de judías verdes, jamón ibérico, emulsión de frutos secos, polvo de nueces, y vinagreta de pomelo

Salad, green beans tagliatelle, Iberian ham, nuts emulsion powders, and grapefruit vinaigrette

De segon, de segundo, main course... (a escollir, a escoger, to choose)

Papillote de peix de llotja i verdures de temporada a l'aroma de gingebre i anet

Papillote de pescado de lonja y verduras de temporada al aroma de jengibre y eneldo

Catch of the day papillote and seasonal vegetables with ginger & dill flavoring

Filet de vedella amb crema de trompetes de la mort, esponges de ceps i mantega de tòfona

Solomillo de ternera con crema de trompetas de la muerte, esponjas de ceps y mantequilla de trufa

Filet of beef with black chanterelles cream, mushrooms sponges and truffle butter

Postres, postres, desserts

Postres de Sant Jordi

Postre de Sant Jordi

Sant Jordi dessert

Petits fours: bombons de Sant Jordi i cafè

Petits fours: bombones de Sant Jordi y café

Petits fours: Sant Jordi chocolates and coffee

Begudes i cafè inclòs, amb vins i caves Mastinell DO Penedès

Bebidas y café incluido, con vinos y cavas Mastinell DO Penedés

Beverages and coffee included, with wines & cava Mastinell DO Penedés

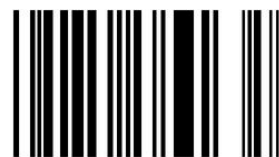
* Notas de cata

Alba Blanc de Lluna: vino blanco de color amarillo pálido con reflejos verdes, de aroma exuberante.

Arte: vino tinto rojo rubí de intensidad media-alta con densas lágrimas, en nariz afrutado.

Chardonnay: vino blanco de color dorado con ribete verdoso, complejo e intenso aromáticamente.

Brut Real Reserva: cava de color amarillo pálido brillante, burbuja fina, aromas muy florales y toques de fruta.



nineteen
restaurant

