

CENA DE FIN DE AÑO

Aperitivos del chef

Taco de salmón con su caviar y citronet
Bomba trufada de patata con confit de pato y salsa de ceps

A compartir en mesa:

Mi-cuit de foie a l'armagnac
Jamón 5J cortado a cuchillo
Coca de cristal con tomate

&

● Ensalada de vieiras, patata violeta, germinados shiso
y esfirificaciones de limón.

&

Bisqué de bogavante

Plato principal:

Cochinillo con su piel crujiente, verduritas ecológicas
en su propio jugo y salsa de ratafía.

Postre de navidad

Cafés, turrone y "neulas"

Medianoche (A las 24h):
Uvas de la suerte y cotillón

BODEGA

Blanc Tranquille (D.O Penedès)
Emilio Moro Finca Resalso (D.O Ribera del Duero)
Cava Torelló Brut Nature
Agua, refrescos y cervezas.

INCLUIDA UNA COPA EN KAUAI LOUNGE

DJ's TEMAZO:
ADEL Y FERRAN

90 euros/persona
(Iva Incluido)

C/ Calafell 25-27 - 08850 Barcelona - Email: eventoskauai@gmail.com - Tel. Rte: 93 645 11 88

PREGUNTAR POR MENÚ INFANTIL Y JUVENIL

*PARA CONFIRMAR LA RESERVA ES NECESARIO EL PAGO DE LA TOTALIDAD DE LOS MENÚS.

***OPCIONAL**
3 OSTRAS
10€