

Festive season

Fin de Año
menú de gala

2024
2025

SOFITEL
BARCELONA SKIPPER





Menú de gala Fin de Año

31/12/2024

Aperitivo servido en mesa

Ostra de la Bretaña con aire de pepino y caviar Beluga
Royal de erizos de mar con mayonesa de plancton y alga codium
Jamón ibérico de bellota Reserva Personal
Tartaleta de atún de l'Ametlla de Mar, yema curada y crema de almendras

Menú

BOGAVANTE AZUL
al estilo bellevue

MERO ASADO
pure de calabaza al jengibre, tallarines de chipirón salteado y salsa yodada de mostaza

ESPALDITA DE CORDERO LECHAL
rellena con trompetas de la muerte, milhojas de raíz de apio trufado,
arándanos y *crème fraîche* de manzana verde

Postre

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE NEGRO 70%
con helado de leche y espuma de café

UVAS DE LA SUERTE

Bodega

Joseph Drouhin Chablis - Chardonnay - A.O.C. Bourgogne
Iohannes Propietat D'Espiells - Cabernet Sauvignon - Merlot D.O. Penedès
Veuve Clicquot - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - A.O.C. Champán

Agua, café, infusiones, turrone y neulas incluidos

1 botella de vino por cada 3 personas
1 botella de champán por cada 6 personas

320,00€
por persona

Menú válido para el 31/12 (servicio de cena).
Se aceptan reservas, bajo disponibilidad, hasta 72 horas antes del día del evento.
Se solicitará pago por adelantado por el importe total del evento.
Reserve su mesa en pauline.josse@sofitel.com o en el teléfono 93.230.17.77
Comuniquen los casos de intolerancia o alergia alimentaria al efectuar la reserva.

FELICES FIESTAS



WHERE
festivity
glows

SOFITEL
BARCELONA SKIPPER



RESTAURANTE TENDIEZ - HOTEL SOFITEL BARCELONA SKIPPER - AV. LITORAL 10, 08005 BARCELONA
+34.93.230.17.77 - SOFITELBARCELONA.COM - IG: TENDIEZBARCELONA.COM