

## MENÚ DE NAVIDAD 1

Croquetas trufadas

Timbal de tomates confitados, mango y aguacate aliñados con salsa kalamansi

Parmentier con crujiente de jamón ibérico y virutas de foie

Secreto ibérico con puré de calabaza a la vainilla y virutas de parmesano

Corvina rustida sobre confitura de tomate y piquillos a la muselina de setas

Pan

Noel Cheesecake

Bodega:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Cava

Agua, infusión y café

**39,95€**

iva incluido

## MENÚ FIN DE AÑO

Tartar de aguacate con alga wakame

Bombones de foie y manzana "Granny Smith"

Tacos de gambas con peperoncino y mayonesa chipotle

Mini hamburguesa de sushi

Poke de atún rojo con anacardos, arroz salvaje, sésamo y piña

y

Carpaccio Nipau de salmón y rape con cress de shiso

y

Filete de buey con lingote de patata trufada con cebolla roja al vino tinto

Pan

Petits Fours

Bodega:

Viña Cimbrón

Raimat Abadía Crianza

Cava Agustí Torelló Mata

Agua, infusión y café

Uvas y cotillón

**77€**

iva incluido

## MENÚ DE NAVIDAD 2

Capuccino de buey de mar

"Gunkan" de atún rojo

Tartar de aguacate con alga wakame

Patata brava con salsa "muy brava"

Tiradito de dorada con mango y manzana

Mejillones de roca al curry verde y citronela

Filete de buey reposado sobre una crema de tubérculos con finas láminas de ibéricos

o

Salmón envuelto en hojas de plátano, salsa macedonia y verduras salteadas

Pan

Noel Cheesecake

Bodega:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Cava

Agua, infusión y café

**48€**

iva incluido



**citrus**  
restaurantus

**HAZ TU RESERVA**

Passeig de Gràcia, 44 1r  
(con Consell de Cent)

**93 487 23 45**

[www.citrusrestaurant.com](http://www.citrusrestaurant.com)

