

## MENÚ DE NAVIDAD 1

Langostinos en tempura de cerveza negra y mayonesa chipotle

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Jamón ibérico de bellota con pan de coca

Patatas Bravas



Merluza con calabaza y parmentier de brócoli

o

Entrecot de ternera "Soasada" con calabacín, mango, cebolla y parmesano



Pan

Noel Cheesecake

Bodega:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Agua, infusión y café

**29,90€**

iva incluido

## MENÚ DE NAVIDAD 2

Jamón ibérico de bellota con pan de coca

Edamame

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Brocheta de pollo con salsa explosiva

Sándwich de mozzarella de búfala y tomate seco



Lomo de salmón con quinoa y mango

o

Meloso de ternera con parmentier y guisantes a la menta



Pan

Noel Cheesecake

Bodega:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Cava

Agua, infusión y café

**35,50€**

iva incluido

## MENÚ FIN DE AÑO

Croquetas de chipirones y alioli de su tinta

Jamón ibérico de bellota con pan de coca

Tataki de atún rojo y mango

Sándwich trufado con mozzarella y jamón ibérico



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

y

Filete de buey con cebollitas glaseadas a la miel, patata ratte y romero



Pan

Petit Fours

Bodega:

Oliver Conti Indispensable Blanc

Cuatro Pasos Tinto

Cava

Agua, infusión y café

Uvas y cotillón

**55€**

iva incluido



**piscolabis**  
*· Bar de Tapes ·*

HAZ TU RESERVA

Rambla Catalunya, 27  
(Diputació)

**93 306 96 69**

Av. Diagonal, 593  
(al lado del H. Hilton)

**93 410 54 95**

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

