

## MENÚ DE NAVIDAD 1

Calamares y pimientos de Padrón con shichimi  
Crema de ceps con espuma de Idiazábal

Ensalada de langostinos con aguacate, crema de queso y vinagreta de frutos rojos

o  
Parmentier con crujiente de jamón ibérico y virutas de foie

Corvina al horno con patatas confitadas

o  
Entrecote de ternera a la brasa con salsa de setas, lingote de patata y calabaza

Pan  
Noel Cheesecake  
Bodega:  
Xic Blanc d'Agustí Torelló  
Arienzo Crianza Marqués de Riscal  
Cava  
Agua, infusión y café

**35€**  
iva incluido

## MENÚ FIN DE AÑO

Crema de ceps con espuma de Idiazábal  
Croqueta de jamón ibérico de bellota  
Brocheta de langostino con mayonesa de lima  
Bacalao con olivada, quicos y mango  
Milhojas caramelizado de manzana verde, foie gras y sardina ahumada  
Montadito de jamón ibérico de bellota

Rodaballo con trompetas de la muerte, guisantes y salsa de cangrejo

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

Pan  
Petits Fours  
Bodega:  
Cérvoles Colors Blanc  
Raimat Abadia Crianza  
Cava  
Agua, infusión y café

Uvas y cotillón

**56€**  
iva incluido

## MENÚ DE NAVIDAD 2

Crema de calabaza con espuma de parmesano  
Croquetas de marisco  
Patata brava con salsa "muy brava"  
Pincho de filete con Pedro Ximénez  
Langostinos en brick y mayonesa de kimchi  
Hummus con avellanas y papadum

Rape al horno con gambas, quinoa y kale

o  
Filete de buey rustido y reposado en una crema de tubérculos con finas láminas de ibéricos

Pan  
Noel Cheesecake  
Bodega:  
Xic Blanc d'Agustí Torelló  
Arienzo Crianza Marqués de Riscal  
Cava  
Agua, infusión y café

**39,50€**  
iva incluido



### HAZ TU RESERVA

Casp, 19  
**93 301 76 10**

Aragó, 261  
**93 487 61 51**

C.C. Pedralbes Centre, 27  
Av. Diagonal, 611-613  
**93 410 13 17**

C.C. Les Glòries, Plaza Central  
Av. Diagonal, 208  
**93 486 18 20**

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

