

MENÚ DE NADAL 1

Calamars i pebrots de Padró amb shichimi
Crema de ceps amb escuma d'Idiazábal

Amanida de llagostins amb alvocat, crema de formatge i vinagreta de fruits vermells

o

Parmentier amb cruixents de pernil ibèric i encenalls de foie

Corball al forn amb patata confitada

o

Entrecot de vedella a la brasa amb salsa de bolets i lingot de patata i carbassa

Pa

Noel Cheesecake

Celler:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Cava

Aigua, infusió i cafè

35€
iva inclòs

MENÚ CAP D'ANY

Crema de ceps amb escuma d'Idiazábal
Croqueta de pernil ibèric de gla
Broqueta de llagostí amb maionesa de llima
Bacallà amb olivada, blat de moro torrat i mango
Milfulls caramel·litzat de poma verda, foie gras i sardina fumada
Montadito de pernil ibèric gla

Turbot amb trompetes de la mort, pèsols i salsa de cranc i

Filet de bou amb lingot de patata trufada i ceba vermella al vi negre

Pa

Petits Fours

Celler:

Cérvoles Colors Blanc

Raimat Abadía Criança

Cava

Aigua, infusió i cafè

Raïm i cotilló

56€
iva inclòs

MENÚ DE NADAL 2

Crema de carbassa amb escuma de parmesà
Croquetes de marisc
Patata brava amb salsa "molt brava"
Pinxo de filet amb "Pedro Ximénez"
Llagostins en brick i maionesa de kimchi
Hummus amb avellanes i papadum

Rap al forn amb gambes, quinoa i kale

o

Filet de bou rostit i reposat en una crema de tubercles amb làmines fines d'ibèrics

Pa

Noel Cheesecake

Celler:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Cava

Aigua, infusió i cafè

39,50€
iva inclòs



FES LA TEVA 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

