ELSA Y FRED

MENÚ FIN DE AÑO
NEW YEAR'S EVE MENU
2023

ENTRANTES // STARTERS

Tartar de gamba roja con su crujiente
Red shrimp tartare with cracker

Foie micuit con pan de especias y chutney de mango
Foie micuit with gingerbread and mango chutney

Mejillones con espuma de Café París
Mussels with Café Paris foam

Shumai de rabo de toro
Shumai of oxtail

PRINCIPALES // MAIN

Vieira soasada, alcachofa confitada y kimchi casero
Seared scallops, artichoke confit and homemade kimchi

Meloso de vaca vieja, parmentier de calabaza y vainilla con setas de temporada
Aged beef stew, pumpkin parmentier and vanilla with seasonal mushrooms

POSTRES // DESSERTS

Coulant de avellana con helado de Bayleis
Hazelnut coulant with Bayleis ice cream

Sorbete de mango
Mango sorbet

Vino blanco
Vino tinto

White wine
Red wine

Por último, cava, uvas de la suerte y cotillón
Finally, cava, lucky grapes and party supplies

110€ /pax

BARCELONA - 31 · DEC · 2022

ELSA Y FRED

MENÚ FIN DE AÑO
NEW YEAR'S EVE MENU
2023

Opción veggie / Vegetarian

ENTRANTES // STARTERS

Canelón de aguacate relleno de escalivada
Avocado cannelloni stuffed with ¨escalivada ¨(roasted vegetables)

Bruschetta de espárragos verdes, gorgonzola y nueces
Green asparagus, gorgonzola and walnut bruschetta

Bao de shitake, tofu a la barbacoa Coreana
Shiitake bao, Korean barbecue tofu

Texturas de alcachofas
Artichoke textures

PRINCIPALES // MAIN

Burrata con tomates confitados en soja y albahaca
Burrata with confit tomatoes in soy and basil

Risotto de boletus, calabaza asada y trufa
Risotto with boletus, roasted pumpkin and truffle

POSTRES // DESSERTS

Coulant de avellana con helado de Bayleis
Hazelnut coulant with Bayleis ice cream

Sorbete de mango
Mango sorbet

Vino blanco
Vino tinto

White wine
Red wine

Por último, cava, uvas de la suerte y cotillón
Finally, cava, lucky grapes and party supplies

110€ /pax

BARCELONA - 31 · DEC · 2022