

CENA DI CAPODANNO /NEW YEAR'S EVE DINNER / CENA DE FIN DE AÑO

POLPO E CALAMARO SCOTTATO CON SPINACINO CROCCANTE AL TIMO LIMONATO E CRUMBLE DI PANE CON SPUMA DI RAPA ROSSA

OCTOPUS AND SQUID WITH LEMON THYME CRUNCHY SPINACH AND BREAD BRUMBS WITH RADISH

PULPO Y CALAMAR CON ESPINACA CRUJIENTE AL TOMILLO ALIMONADO Y CRUMBLE DE PAN CIN ESPUMA DE NABO ROSA

PACCHERO CON TONNO ROSSO OLIVE LECCINE E BISCQUE DI CROSTACEI CON MOUSSE AL CAPPERO DI PANTELLERIA

PACCHERO (SHORT PASTA) WITH RED TUNA, OLIVES AND CRUSTACEOUS BISQUE WITH CAPER MOUSSE

PACCHERO (SHORT PASTA) CON ATUN ROJO, ACEITUNAS Y BISQUE DE CRUSTACEOS CON MOUSSE DE ALCAPARRA

RAVIOLACCIO AI PORCINI CON TARTUFO

RAVIOLO WITH BOLETUS AND TRUFFLE

RAVIOLO CON BOLETUS Y TARTUFO

FILETTO DI BRANZINO CON VERDURE DI STAGIONE E GRANO SARACENO CON MOSTARDA DI CREMONA

SEABASS FILLET WITH IN-SEASON VEGETABLES, BUCKWHEAT AND MUSTARD

FILETE DE LUBINA CON VERDURAS DE ESTACION, ALFORFON Y MOSTAZA

SORBETTO ALLE PRIMIZIE DI MANDARINO

MANDARIN SORBET

SORBETE DE MANDARINA

ZUPPA DI CIOCCOLATO BIANCO CON MOUSSE AL TORRONE POLVERE DI PANETTONE E FRUTTI ROSSI

WHITE CHOCOLATE SOUP WITH NOUGAT MOUSSE AND PANETTONE POWDER WITH RED FRUITS

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON MOUSSE DE TURRON Y POLVO DE PANETTONE CON FRUTOS ROJOS

BRINDISI DI INIZIO ANNO CON PROSECCO/NEW YEAR'S TOAST WITH PROSECO/BRINDIS DE AÑO NUEVO CON PROSECO

75.00€ a persona / per person / por persona

*Acqua, vino della selezione Barceló, caffè e spumante | *Water, Barceló wine selection, coffee and champagne* | Agua, vino selección Barceló, café y prosecco.

*Su richiesta e in base alla disponibilità. Per prenotare chiamare il numero +3906989521 | *On request and subject to availability. To book calling the number +3906989521*

| Previa reserva y según disponibilidad. Para reservar llamar al número +3906989521

Barceló Aran Mantegna