



## MENÚ FIN DE AÑO

**20:00pm** – Copa de cava de Bienvenida

**20:30** – Inicio de la cena

### Aperitivos

Ostra, caviar y cítricos  
Carpaccio de cigalas, trufa y enoki  
Ravioli de pies de cerdo y trompetas de la muerte

### Entrantes

Vieira con panceta curada, guisante del Maresme y tripa de bacalao  
Salmonete crujiente, parmentier y verduritas de temporada

### Plato principal

Espaldita de cabrito confitada 16 horas con berenjena en texturas

### Postre

Pre – Postre: Yogurt y frutos rojos  
Caramelo, vainilla, bailey´s y cacao

### Bebidas

Agua, refrescos y cerveza  
Vino Blanco: Pomell de Blancs (D.O. Penedés)  
Vino Tinto: Finca Marquesado (D.O.C. La Rioja)  
Cava Reserva Especial Chardonnay 2012

Café/Te acompañado de turrone y neulas

**24:00** – 12 Uvas de la suerte

**Precio por persona: 160,00€/I.V.A. Incluido**



**MANÀ 75<sup>º</sup>**  
BARCELONA





# MENÚ FIN DE AÑO - PEQUES

**20:00pm** – Copa de zumo de bienvenida

**20:30** – Inicio de la cena

## **Aperitivos**

Croquetas de jamón Ibérico  
Surtido de Mini Hamburguesas  
Gambas crujientes

## **Entrantes**

Rigattoni boloñesa

## **Plato principal**

Escalopines con patatas

## **Postre**

Surtido de helados

## **Bebidas**

Agua y refrescos

**24:00** – 12 Uvas de la suerte

**Precio por persona: 50,00€/I.V.A. Incluido**

### **Condiciones de reserva:**

Para confirmar la reserva necesitamos que se rellene el formulario de autorización que adjuntamos junto al menú. Una vez recibido se hará el cargo en la tarjeta de crédito del 50% del menú y 72 horas antes del evento se procederá al cargo restante.

### **Política de cancelación:**

Nuestra política de cancelación es de 72 horas.



**MANÀ 75<sup>o</sup>**  
BARCELONA

