MANÀ 75
BARCELONA

MENÚ DE CAP D'ANY 2025

Aperitius

Cranc reial *amb chutney de poma verda i mango, i salsa d'anet*

Vieira trufada *amb crema de bolets, gamba de vidre i brots de remolatxa*

Carpaccio de gamba de Palamós *amb daus d'alvocat i vinagreta de cítrics*

Croquetó de pernil ibèric de gla *amb encenalls de pernil*

Foie micuit *amb perles d'oli d'oliva, melmelada de figues confitades i reducció de Pedro Ximénez*

Plat principal (a escollir)

Rèmol salvatge *amb xips de carxofa i santurce d'espàrrecs verds*

Arròs amb llamàntol nacional, *espàrrecs de mar i cloïsses*

Arròs d'ànec ibèric *amb foie i ceps*

Lletó d'Aranda confitat al forn *amb salsa de ginebró i poma caramel·litzada*

Postres

Les 5 textures de xocolata

Begudes

Vi Blanc - Louro (D.O. Valdeorras)

Cava – Vintage Loxarel Brut Reserva (D.O. Penedès)

Vi negre – Fina (D.O.Q. Priorat)

Refrescos

Cervesa

Aigua

Cotilló i raïm de la sort

210€ P.P.