

ES

# LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNES



## MENÚ FIN DE AÑO 2020

### PARA ABRIR BOCA

Mini tartar roll

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano  
Carpaccio de buey curado con queso Idiazabal ahumado  
Puerro a la brasa con picaña de buey  
Coca fina de morcilla de buey con queso Payoyo  
Gamba fresca de Palamós al Jospèr

### PLATO PRINCIPAL

Centro de vaca vieja de extrema maduración · 280 días · con su guarnición

### DIGESTIVO

Sorbete de lima y apio, gin y tónica

### POSTRE

Baldosa dulce de Paseo de Gracia

### UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

### BODEGA Y SERVICIO

Servicio de pan de doble fermentación

D.O. Costers del Segre, EKAM Castell d'Encus, blanco  
D.O. Ribera del Duero, Pagos de Anguix, tinto  
A.O.C. Champagne, Mumm Brut Champagne

Aguas minerales, cafés e infusiones

**120 €**

IVA incluido

La reserva se confirmará con el prepagado del 25% del precio del menú.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramucos, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.