

FR

LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNIS



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2020

AMUSE-BOUCHE

Mini rouleau tartare

Jambon ibérique de gland D.O. Guijuelo coupé à la main

Carpaccio de bœuf séché au fromage fumé Idiazabal

Poireaux grilles avec picanha de bœuf

Pizza Catalane de boudin de bœuf avec du fromage Payoyo

Crevettes fraîches de Palamós cuit au four Josper

PLAT PRINCIPAL

Filet de vache vieille d'extrême maturation · 280 jours · avec garniture

DIGESTIVE

Sorbet de lime et céleri, gin et tonic

DESSERT

Carrelage doux du Paseo de Gracia

RAISINS DE LA CHANCE ET COTILLON

CAVE À VIN ET SERVICE

Pain de double fermentation

D.O. Costers del Segre, EKAM Castell d'Encus, vin blanc

D.O. Ribera del Duero, Pagos de Anguix, vin rouge

A.O.C. Champagne, Mumm Brut Champagne

Eau minérale, café et infusions

120 €

TVA comprise

La réservation sera confirmée par le pré-paiement du 25% montant du la reservation.

Notre établissement suit les normes de prévention du parasite anisakis sur les produits de pêche. Certains de nos produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, du lupin, des mollusques et dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés.