

HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE
FES QUE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE
THIS CHRISTMAS WILL BE UNFORGETTABLE

MENÚ 2018



filigrana

RESTAURANT

25/12

Día de Navidad

Dia de Nadal

Christmas Day

APERITIVOS. APERITIUS. APPETIZERS

Ostras con escabeche fino de manzana
y huevas de salmón

Ostres amb escabetx de poma

i ous de salmó

Oysters with fine pickled apple

and salmon spawn

Bombón de foie, cacahuets y kikos

Bombó de foie, cacauets

i blat de moro torrat

Foie with peanuts and toasted maize

Churros de patata y trufa

Xurros de patata i tòfona

Potato and truffle "churros"

ENTRANTE. ENTRANT. STARTER

Escudella con "galets" gigantes
y "carn d'olla"

Escudella amb galets gegants

i carn d'olla

Traditional Catalan soup

SEGUNDO A ELEGIR

SEGON A ESCOLLIR

MAIN COURSE TO CHOOSE

Capón con escalonias,

pasas, piñones y salsa de ciruelas

Capó amb escalunyes,

panses, pinyons i salsa de prunes

Chicken with shallots,

raisins, pine nuts and plum sauce

Suquet de rodaballo y cigalas

Suquet de turbot i escamarlans

Turbot with crayfish

POSTRE. DESSERT

Sorbete de limón al cava

Sorbet de llimona amb cava

Lemon sorbet with cava

Tronco de Navidad

Tronc de Nadal

Christmas cake

Café, infusiones y turrone de Navidad

Cafè, infusions i torròns de Nadal

Coffee, tea and Christmas nougats

BODEGA. CELLER. CELLAR

Aguas minerales

Aigües minerals

Mineral water

Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*

Cop de Vent *D.O. Empordà*

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

26/12

San Esteban

Sant Esteve

Saint Steve's Day

APERITIVOS. APERITIUS. APPETIZERS

Ostras con escabeche fino
de manzana y huevas de salmón
Ostres amb escabetch de poma
i ous de salmó
Oysters with fine pickled apple
and salmon spawn

Bombón de foie, cacahuets y kikos
Bombó de foie, cacauets
i blat de moro torrat
Foie with peanuts and toasted maize

Churros de patata y trufa
Xurros de patata i tòfona
Potato and truffle "churros"

ENTRANTE. ENTRANT. STARTER

Canelón de pollo de payés
con foie y bechamel de ceps
Caneló de pollastre de pagès
amb foie i beixamel de ceps
Chicken cannelloni
with foie and boletus bechamel

SEGUNDO A ELEGIR

SEGON A ESCOLLIR

MAIN COURSE TO CHOOSE

Carré de cordero crujiente cocinado 24
horas con parmentier de manzana
Carré de xai cruixent cuït 24 hores
amb parmentier de poma
Crunchy lamb ribs cooked for 24 hours
with apple parmentier

Rape al ajo quemado con almejas
Rap a l'all cremat i cloïses
Garlic burned monkfish with clams

POSTRE. DESSERT

Sorbete de manzana ácida,
mandarina y fresa
Sorbet de poma àcida,
mandarina i maduixa
Green apple, tangerine
and strawberry sorbet

Tronco tradicional de San Esteban
Tronc tradicional de Sant Esteve
Traditional Saint Steve's day dessert

Café, infusiones y turrones de Navidad
Cafè, infusions i torrons de Nadal
Coffee, tea and Christmas nougats

BODEGA. CELLER. CELLAR

Aguas minerales
Aigües minerals
Mineral water
Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*
Cop de Vent *D.O. Empordà*

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

31/12

Nochevieja

Nit de Cap d'Any

New Year's Eve

APERITIVOS. APERITIUS. APPETIZERS

Minicoca de foie gras y confitura de calabaza

Minicoca de foie-gras i confitura de carbassa

Flat bread with foie gras and pumpkin jam

Biquini de salmón ahumado y mantequilla de tomate

Biquini de salmó fumat i mantega de tomàquet

Smoke salmon bikini with tomato butter

ENTRANTE. ENTRANT. STARTER

Ensalada de bogavante, aguacate, mango, eneldo y contrastes cítricos

Amanida de llamàntol, alvocat, mango, anet i contrastos cítrics

Lobster salad with avocado, mango, dill and citric contrasts

PESCADO. PEIX. FISH

Suprema de corvina al horno, patata panadera y vinagreta tibia de tomate rosa

Suprema de corbina al forn, patata panadera i vinagreta tèbia de tomàquet rosa

Seabass baked suprême, bakery potato and warm pink tomato vinaigrette

CARNE. CARN. MEAT

Solomillo de buey con pera, setas y foie gras poêlé

Filet de bou amb pera, bolets i foie-gras poêlé

Beef tenderloin with pear, mushrooms and foie gras poêlé

POSTRE. DESSERT

Mousse de naranja y chocolate belga con crocanti de almendra

Mousse de taronja amb xocolata belga negra i crocant d'ametlla

Orange mousse with Belgian dark chocolate and almond crocanti

Café, infusiones y turrone de Navidad

Cafè, infusions i torròns de Nadal
Coffee, tea and Christmas nougats

BODEGA. CELLER. CELLAR

Aguas minerales

Aigües minerals.

Mineral water

Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*

Cop de Vent *D.O. Empordà*

El menú incluye bolsa de cotillón y uvas de la suerte.

El menú inclou bossa de cotilló i raïm de la sort.

The menu includes cotillon bag and lucky grapes.

La cena se servirá en el salón Barcelona Plaza del hotel

El sopar es servirà al saló Barcelona Plaza de l'hotel

The dinner will be served in the Barcelona Plaza venue

95€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

31/12

Nochevieja Infantil Nit de Cap d'Any Infantil Kid's New Year's Eve

APERITIVOS. APERITIUS. APPETIZERS

Croquetas de jamón
Croquetas de pernil
Ham croquettes

ENTRANTE. ENTRANT. STARTER

Espaguetis con tomate y parmesano
Espaguetis amb tomàquet i parmesà
Spaghetti with tomato and parmesan
cheese

PLATO PRINCIPAL

PLAT PRINCIPAL

MAIN DISH

Pechuga de pollo rebozada
con patatas fritas
Pit de pollastre arrebossat
amb patates fregides
Fried chicken breast
with French fries

POSTRE. DESSERT

Surtido de helados
Assortiment de gelats
Assorted ice creams

BEBIDAS. BEGUDES. DRINKS

Aguas minerales
Aigües minerals
Mineral water
Refrescos. Soft driks

*El menú incluye bolsa de cotillón y uvas de la suerte.
El menú inclou bossa de cotilló i raïm de la sort.
The menu includes cotillon bag and lucky grapes.*

La cena se servirá en el salón Barcelona Plaza del hotel
El sopar es servirà al saló Barcelona Plaza de l'hotel
The dinner will be served in the Barcelona Plaza venue

35€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included

1/1

Año Nuevo Any Nou New Year's Day

APERITIVOS. APERITIUS. APPETIZERS

Ostras con escabeche fino de manzana
y huevas de salmón

Ostres amb escabetx de poma
i ous de salmó

Oysters with fine pickled apple
and salmon spawn

Bombón de foie, cacahuets y kikos

Bombó de foie, cacauets

i blat de moro torrat

Foie with peanuts and toasted maize

Churros de patata y trufa

Xurros de patata i tòfona

Potato and truffle "churros"

ENTRANTE. ENTRANT. STARTER

Brick de pato con foie gras
al moscatel y peras

Brick d'ànec amb foie-gras
amb moscatell i peres

Duck brick with muscatel foie gras
and pears

SEGUNDO A ELEGIR

SEGON A ESCOLLIR

MAIN COURSE TO CHOOSE

Paletilla de cabrito asada
con patatas a la brasa de carbón

Espatlla de cabrit a la brasa
amb patates al caliu

Grilled lamb's shoulder
with charcoal-grilled potatoes

Rodaballo salvaje a la brasa
con verduritas y ceps

Turbot salvatge a la brasa
amb verduretes i ceps

Grilled wild turbot
with vegetables and porcini mushrooms

POSTRE. DESSERT

Sorbete de pisco sour de frambuesa
y brioche de nata, crema de almendras
y chocolate sparkys

Sorbet de pisco sour de gerds i brioix
de nata, crema d'ametlles
i xocolata sparkys

Raspberry pisco sour and cream brioche,
almond cream and sparkys chocolate

Café, infusiones y turrones de Navidad

Cafè, infusions i torrons de Nadal

Coffee, tea and Christmas nougat

BODEGA. CELLER. CELLAR

Aguas minerales

Aigües minerals

Mineral water

Freixenet Brut Nature Reserva. *D.O. Cava*

Cop de Vent *D.O. Empordà*

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido / Price per person. VAT included



Restaurant Filigrana
Carrer Tarragona, 99 · 08014 Barcelona · Telf. 934 267 657
reservas@restaurante-filigrana.com · www.restaurantefiligrana.com