

IRADIER

CAFE - RESTAURANTE

24, 25 y 26 DICIEMBRE 2020

PARA COMPARTIR

- Crema de calabaza y boniato con chips de boniato lila
- Salmón marinado en remolacha y eneldo con mayonesa de wasabi y sus tostaditas
- Jamón ibérico de bellota (paletilla), acompañado de coca de cristal con tomate de ristra y aceite de oliva virgen extra
- Galletas crujientes de parmesano y semillas, con mermelada de tomate con especias y crema de mascarpone aromatizado a las hierbas
- Rollitos vietnamitas de papel de arroz, con gambas, verduras y huevas de salmón, con una reducción de fumet con mantequilla ahumada

PRIMER PLATO

- Ravioli gigante de pollo y foie con pasta wan ton
- o
- Sopa de galets con escudella barrejada

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

- Rape cocinado a baja temperatura, con crema de almendras, pak choi escaldado y reducción de escabeche
- o
- Cordero meloso acompañado con puré de castaña y vinagreta de granada

POSTRES

- Tarta de peras y chocolate
- o
- Milhojas de panettone con crema de mascarpone y frambuesas

Bebida:

*En Iradier: vino, cerveza, refrescos y agua. Café o te.
Take away: no incluye bebidas*

En Iradier: 75€ / Take away: 58€ (IVA incluido)

Interesados contactar en el: 670849998 - 932540055
www.iradierbarcelona.com