

the 31th of December

## NEW YEAR'S EVE MENU

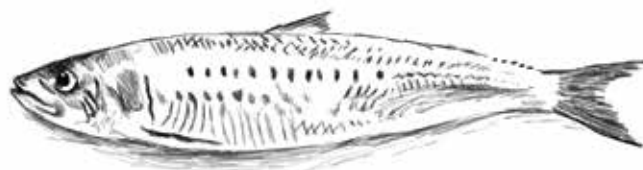


## MENU NOCHEVIEJA

31 de Diciembre

Nº1

0034 936 241 016  
c/Sant Pere Más Alt, 49  
08003 BCN



## CASA LOLEA

BODEGA - CELLAR

Vino blanco / White wine

Fenomenal D.O Verdejo

Vino tinto / Red wine

Ramón Bilbao Crianza D.O Rioja

Sangria Lolea Brut o Cava

Lolea Brut Sangria or Cava

### ENTRANTES / STARTERS

Tosta de sardinas marinadas y vinagreta de mango

*Sardines, spinach & mango vinaigrette toast*

Foie mi-cuit con crumble de higos asados

*Foie gras mi-cuit with roasted figs crumble*

Hojaldre de queso de cabra con pera confitada

*Goat cheese puff pastry with confited pear*

Mojama de atún Casa Lolea con almendras y naranja

*Casa lolea salted semi dried tuna with almond & orange*

### PESCADO / FISH

Lomo de lubina asado con compota de tomate

*Roasted sea bass loin with tomato compote & basil*

### CHUPITO

Sangrita / Zumo tomate, salsa de ostras, cilantro, tequila, lima y tabasco

*Tomato juice, oyster sauce, coriander, tequila, lime & tabasco*

### CARNE / MEAT

Cordero lechal confitado con parmentier y limoncillo

*Confited lamb with potatoes parmentier & lemon grass*

### POSTRE / DESSERT

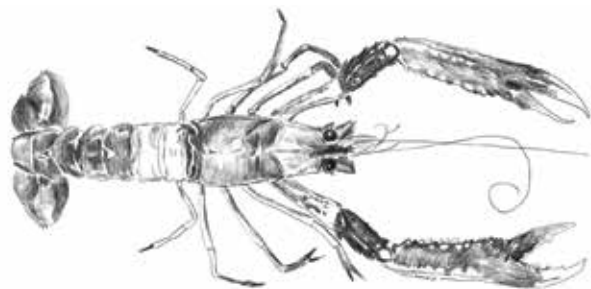
Pastel de castañas asadas con helado de turrón

*Roasted chestnut cake with turrón icecream*

85° /pers

Nº2

0034 936 258 200  
Ronda Sant Pere, 74  
08010 BCN



## CASA RAFOLS

BODEGA / CELLAR

Vino blanco / White wine

Fenomenal D.O Verdejo

Vino tinto / Red wine

Izadi D.O Rioja

Sangría Lolea Brut o Cava

Lolea Brut Sangria or Cava

### ENTRANTES / STARTERS

Tosta de roastbeef, salsa tartara y verduritas

*Roastbeef, tartar sauce & vegetables toast*

Foie mi-cuit, compota de chalotas y demiglace

Salmón ahumado Casa Rafols con dados de melón glaseado

*Casa Rafols smoked salmon with glazed melon dices*

Cigalas asadas con pico de gallo y emulsión de aguacat

*Roasted langoustines with "pico de gallo" & avocado emulsion*

### PESCADO / FISH

Rape a la parrilla con almejas de Carril en salsa verde

*Grilled monkfish with clams in "salsa verde"*

### CHUPITO

Rebujito de Txakoli / Txakoli de Getaria & Seven Up

### CARNE / MEAT

Solomillo Wellington : trufa, foie entier

y hongos con muselina de puerro

*Fillet Wellington : truffle, foie gras entier*

and mushrooms with leek mousseline

### POSTRE / DESSERT

Pastel de castañas asadas con helado de turrón

*Roasted chestnut cake with turrón icecream*

90° /pers



Todos los menus tienen opción vegetariana

*We also have vegetarian option for all 3 menus*

### ENTRANTES / STARTERS

Tosta de jamón Ibérico puro de bellota Maldonado

*Pure Iberian acorn-fed ham toast*

Foie mi-cuit, mermelada de manzana y trufa negra

*Foie mi-cuit, apple acid jam and black truffle*

Cigala asada con emulsión de remolacha y menta

*Roasted lobster with beet emulsion & peppermint*

Almejas de Carril rellenas de centollo y verduritas

*"Carril" Clams stuffed with spider crab and vegetables*

### PESCADO / FISH

Rodaballo salvaje con muselina de puerro y vinagreta

*Wild turbot with leek mousseline and pomegranate vinaigrette*

### CHUPITO

Mojito sangría Lolea /Sangría Lolea Brut, Absolut Elyx,

hierba buena, agua con gas, azúcar moreno y lima

*Sangria Lolea Brut, Absolut Elyx, mint, sparkling water & lime*

### CARNE / MEAT

Cordero lechal confitado con trinxat

*Confited lamb with "trinxat" mashed potatoes & cabbage*

### POSTRE / DESSERT

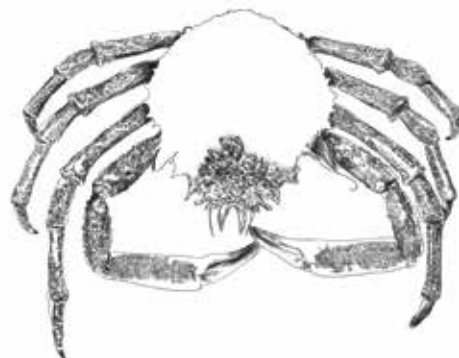
Pastel de castañas asadas con helado de turrón

*Roasted chestnut cake with turrón icecream*

110° /pers

Nº3

0034 936 258 200  
calle Trafalgar, 61  
08010 BCN



## CLUB 61

BODEGA / CELLAR

Vino blanco / White wine

Mar de Frades D.O Albariño

Vino tinto / Vino tinto

Venta Las Vacas D.O Ribera del Duero

Sangría Lolea Brut o Cava

Lolea Brut Sangria or Cava

¡DESPUÉS DE LA CENA ESTÁIS TODOS  
INVITADOS A RECIBIR EL AÑO NUEVO EN  
NUESTRA COCTELERÍA CLUB 61!

AFTER DINNER YOU ARE ALL  
INVITED TO CELEBRATE THE NEW YEAR IN  
OUR COCKTAIL BAR CLUB 61!

de 23h59 hasta las 4h00 / from 11.59 p.m to 4.00 a.m

CLUB 61 calle Trafalgar, 61 / www.casarafols.com

reservas- reservations / hola@balcastro.com