



The Arts of Savouring Experience

MENÚ

LOKAL

Selección de Tapas

Selección de quesos nacionales e internacionales, mermeladas, frutos secos
Jamón ibérico, Pan con tomate
Gyozas de verduras a la sartén, salsa Wafu
Patatas bravas, pimiento alioli

Menú a elegir

Entrantes

Lasaña de verduras, reducción de tomate parmesano, rúcula
Canelones de pollo, trufa, setas
Albóndigas de ternera, cocido catalán, piñones
Foie gras mi-cuit, compota de manzana, frutos secos (+14€)
Endivias a la brasa, langostino, *beurre blanc* naranja (+11€)

Plato principal

Risotto de setas y azafrán
Lubina del Mediterráneo, salsa de verduras al curry verde
Pollo braseado, muselina de patata, jugo de mostaza en grano
Solomillo de ternera, puré de patata, espárragos a la parrilla (+20€)

Guarniciones:

Arroz al vapor; verduras salteadas
salsa romesco, piñones; puré de patatas; brócoli al vapor

Postres

Crema catalana
Torrijas *À La Minute*
Macedonia de frutas

Precios en Euros. IVA incluido

Lokal · Hotel Arts Barcelona · www.hotelartsbarcelona.com