H·O·T·E·L ALFA
AEROPUERTO BARCELONA

MENÚ SANT ESTEVE

APERITIVO - APERITIU

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE
Pernil ibèric amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE

Taco de salmón ahumado relleno de muselina de hierbas con tartar de manzana ácida
Taco de salmó fumat farcit de mussolina d'herbes amb tartar de poma àcida

***Croustillant* de pollo pagés Prat rustido, queso tetilla ahumado y compota de ciruelas con piñones**
Croustillant de pollastre pagès Prat rostit, formatge tetilla fumat i compota de prunes amb pinyons

Bocadito de butifarra blanca sellada sobre parmentier y crema de cebolla escalivada
Mosset de botifarra blanca segellada sobre parmentier i crema de ceba escalivada

Chupito de foie con pera asada y polvo de avellana garrapiñada
Xarrup de foie amb pera rostida i pols d'avellana garapinyada

Ostra con *gelé* de mango y lima con pimienta rosa
Ostra amb *gelé* de mango i llima amb pebre rosa

ENTRANTE - ENTRANT

Canelón de pollo trufado con bechamel de boletus y alioli de ajo negro
Caneló de pollastre trufat amb beixamel de ceps i allioli d'all negre

PLATO PRINCIPAL - PLAT PRINCIPAL

Lubina asada con falso risotto negro y espuma de mejillones
Lobarro rostit amb fals risotto negre i escuma de musclos

O

Lingote de cordero en dos cocciones, mini peras al vino y cremoso de castañas con canela
Lingot de xai en dues coccions, mini peres al vi i cremós de castanyes amb canyella

POSTRES

Mousse de chocolate blanco con naranja confitada y *strussel* y dulces navideños
Mousse de xocolata blanca amb taronja confitada i strussel i dolços nadalencs

59,00 € **IVA incluido**
Precio por persona

BODEGA

Selección de vino blanco, tinto y espumoso
Selecció de vi blanc, negre i escumós

Aguas minerales, cervezas, refrescos y café
Aigües minerals, cerveses, refrescs i cafè