

# Fin de Año

31|12|18

ORIA  
RESTAURANT  
*Kater Perastogi*

CREMA DE COLIFLOR  
con berberechos abiertos al vino blanco

VIEIRA SALTEADA  
con alcachofa en emulsión de aceite oliva virgen y jugo de hinojos anisados

TACO DE FOIE-GRAS ASADO  
con ravioli de setas al pistú de hierbas y castañas

RODABALLO A LA BRASA  
con cebolla de Figueras a la crema y extracto reducido atomatado

SOLOMILLO  
con mermelada de hongos, pastel de patata y secreto ibérico

TXAKOLÍ  
con naranja, crema helada de limón y granizado de sanguina

TARTA OPERA

\*\*\*

PETIT FOURS, TURRONES Y NEULAS

UVAS DE LA SUERTE

\*\*\*

## Armonía recomendada por Joan Carles Ibañez

Brut Premium NV. Louis Roederer. AOC Champagne  
Ekam. Castell d'Encús. D.O. Costers del Segre  
Vinyes Velles. Ferrer Bobet. D.O.Q Priorat  
Pedro Ximenez. Gutierrez Colosía. El Puerto de Santa María  
Vintage Rosé. Louis Roederer. AOC Champagne

**310 €**

IVA incluido

Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona · T. (+34) 935 482 033  
reservasrestaurantes@monumenthotel.com · [www.monumenthotel.com](http://www.monumenthotel.com)

