

NOCHES YE-YE



Los Diablos

16 de septiembre



23 de septiembre

Los Sirex



30 de septiembre

Los Mustang

**CASINO
BARCELONA**

Información y reservas

T. 900 354 354
www.casinobarcelona.com

Port Olímpic - Marina 19-21 - Barcelona

Imprescindible DNI, Permiso de Conducir o Pasaporte. Sólo Pasaporte para los ciudadanos no pertenecientes a la Unión Europea. Sólo mayores de 18 años.

GRUP PERALADA 2017



NOCHES YE-YE



Información y reservas

T. 900 354 354 - www.casinobarcelona.com

**CASINO
BARCELONA**



Los Diablos

16 de septiembre

APERITIVO

Medallón de foie con chutney de ciruelas
Macaron de queso Idiazábal con mermelada de pimiento rojo
Crema de espárrago blanco con lasca de magret de pato ahumado y chip de chirivía

MENÚ

Flor de bacalao con picadillo de tomate seco, oliva de Kalamata, cebolla tierna y helado de wasabi
Perelada Jardins Blanc

Solomillo de ternera sobre cremoso trufado, tallarines de verdura multicolor y salsa de cacahuètes
Perelada 3 Fincas

Mel i mató con frutos garrapiñados e higos negros
Cava Perelada Brut Reserva

Petits fours del maestro pastelero
Agua y café

65€
IVA incluido



Los Sirex

23 de septiembre

APERITIVO

Coca de butifarra de perol con manzana caramelizada a la canela
Croqueta de ceps y foie con mermelada de higo
Filete de sardina con hojaldre y pasta de tapenade

MENÚ

Crema de guisantes con huevo a baja temperatura, migas ruleras, aceite de oliva negra y crujiente de patata paja
Perelada Jardins Blanc

Suprema de lubina sobre emulsión de trufa, espárragos verdes en tempura y crema de gambas con all i oli de ajo negro
Perelada Cigonyes Rosé

Mil hojas de chocolate con praliné de almendra y crema de azafrán
Cava Perelada Brut Reserva

Petits fours del maestro pastelero
Agua y café

Los Mustang

30 de septiembre

APERITIVO

Piruleta de foie con arena de garrapiñados
Croqueta de niscalo y langostinos con cebolla caramelizada
Crema de manzana con muslitos de codorniz

MENÚ

Crema de bacalao con brunoise de verduritas salteadas al Oporto
Perelada Jardins Blanc

Cochinillo a baja temperatura sobre humus de garbanzos, salsa de Jerez y ragout de setas y espárragos verdes
Perelada 3 Fincas

Bombón de mousse de chocolate blanco con crumble y salsa de menta
Cava Perelada Brut Reserva

Petits fours del maestro pastelero
Agua y café

65€
IVA incluido

