



MENÚ FIN DE AÑO / NEW YEAR'S EVE MENU

APERITIVO / APPETIZER

Brocheta de langostinos con cous-cous tradicional.

Prawn brochette with traditional couscous.

y / and

Jamón de Jabugo con pan tomate. / Jabugo ham with tomato bread.

ENTRANTES / STARTERS

Raviolis rellenos de foie y carne con salsa de setas.

Ravioli stuffed with foie gras and beef with mushroom sauce.

o / or

Ensalada de carabineros con vinagreta de cítricos.

King prawn salad with citrus vinaigrette.

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Suprema de dorada a las finas hierbas en panaché de verduras.

Gilthead bream supreme with fine herbs in a vegetable panache.

o / or

Solomillo de ternera con "parmentier" de patata y reducción de Oporto.

Veal sirloin steak with potato "parmentier" and Port wine reduction.

POSTRES / DESSERTS

Sorbete de limón al aroma de Calvados.

Lemon sorbet flavored with Calvados.

o / or

Pastel de castañas con helado de chocolate belga.

Chestnut cake with Belgian chocolate ice cream.

AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES / MINERAL WATER, COFFEE AND TEA

TURRONES Y NEULAS / NOUGAT CANDY AND CATALAN BISCUIT

UVAS DE LA SUERTE / GOOD LUCK GRAPES

VINOS / WINES

BLANCO / WHITE: DO Catalunya. Ca N'Estruc Blanc.

TINTO / RED: DO Ribera del Duero. Vizcarra Senda del Oro Roble.

CAVA / CAVA: Fontallada Brut Nature.

ACTUACIÓN DE JAZZ EN VIVO / LIVE JAZZ SHOW

RANDY GREER JAZZ TRÍO

Randy Greer, vocals. / Leo Hipaucha, double-bass. / Mikha Violin, guitar.

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON: 80 € IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

**REC 30. PG. DEL BORN. 08003 BARCELONA
RESERVAS / RESERVATIONS: 93 319 79 73**

ABIERTO TODOS LOS DÍAS de 13 a 16h. y de 20 a 24h.
OPEN EVERY DAY from 13 to 16h. & 20h. till midnight

www.littleitaly.es

www.youtube.com/littleitalyborne



LITTLE ITALY

RESTAURANT

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA
MEDITERRANEAN GASTRONOMY

2016!

**NEW YEAR'S EVE MENU
MENÚ FIN DE AÑO**

**LIVE MUSIC:
RANDY GREER JAZZ TRIO**