



MEDITERRANEAN GASTRONOMY
GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

MENÚ FIN DE AÑO 2017

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIVO

Brocheta de langostinos con cous-cous tradicional.
y
Jamón Jabugo con pan tomate.

ENTRANTES

Raviolis rellenos de foie y carne con salsa de setas.
o
Ensalada de carabineros con vinagreta de cítricos.

SEGUNDOS

Suprema de dorada a las finas hierbas en panaché de verduras.
o
Solomillo de ternera con "parmentier" de patata y reducción de Oporto.

POSTRES

Sorbete de limón al aroma de "calvados".
o
Coulant de chocolate con helado de vainilla.

AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

TURRONES Y NEULAS

UVAS DE LA SUERTE

VINOS

Blanco: DO Catalunya. Ca n´Estruc.
Tinto: DOC Rioja. Relatividad.
Cava: Fontallada Brut Nature.

ACTUACIÓN DE JAZZ EN VIVO.

MIKE ROLDÁN SWING TRÍO
RHYTHM AND BLUES, SOUL AND JAZZ STANDARDS
MIKE ROLDÁN, veu
LEO HIP, guitar.
TRICIA PRADES, Keyboards.

PRECIO POR PERSONA: 80 euros IVA INCLUIDO

Nota: la reserva quedará confirmada a la entrega de la paga y señal.

LITTLE ITALY RESTAURANT

Carrer del Rec, 30 - 08003 Barcelona - Tel. +34 93 319 79 73 - reservas@littleitaly.es
RESTURANT: Todos los días de 13 a 16h y de 20 a 24h / COCKTAILS & DRINKS: Todos los días de 20 a 24h.



MEDITERRANEAN GASTRONOMY
GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

MENÚ CAP D'ANY 2017

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

APERITIU

Broqueta de llagostins amb cous-cous tradicional.
i
Pernil Jabugo amb pa i tomàquet.

ENTRANTS

Raviolis farcits de foie i carn amb salsa de bolets.
o
Amanida de gambots amb vinagreta de cítrics.

SEGONS

Suprema d'orada a les fines herbes en panaché de verdures.
o
Filet de vedella amb "parmentier" de patata i reducció d'Oporto.

POSTRES

Sorbet de llimon a l'aroma de "calvados".
o
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla.

AIGÜES MINERALS, CAFÈS i INFUSIONS

TORRONS i NEULES

RAÏM DE LA SORT

VINS

Blanc: DO Catalunya. Ca n'Estruc.
Tinto: DOC Rioja. Relatividad.
Cava: Fontallada Brut Nature.

ACTUACIÓ DE JAZZ EN VIU.

MIKE ROLDÁN SWING TRÍO
RHYTHM AND BLUES, SOUL AND JAZZ STANDARDS
MIKE ROLDÁN, veu
LEO HIP, guitarra.
TRICIA PRADES, Keyboards.

PREU PER PERSONA: 80 euros IVA INCLÓS

Nota: la reserva serà confirmada a l'entrega de la paga i senyal.

LITTLE ITALY RESTAURANT

Carrer del Rec, 30 - 08003 Barcelona - Tel. +34 93 319 79 73 - reservas@littleitaly.es
RESTURANT: Todos los días de 13 a 16h y de 20 a 24h / COCKTAILS & DRINKS: Todos los días de 20 a 24h.



MEDITERRANEAN GASTRONOMY
GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

NEW YEAR'S EVE MENU 2017

GLASS OF CAVA

APPETIZER

Prawn brochette with traditional couscous.
and
Jabugo ham with tomato bread

STARTERS

Ravioli stuffed with foie gras and beef with mushroom sauce.
or
King prawn salad with citrus vinaigrette.

MAIN COURSE

Gilthead bream supreme with fine herbs in a vegetable panache.
or
Veal sirloin steak with potato "parmentier" and Port wine reduction.

DESSERTS

Lemon sorbet flavored with Calvados.
or
Chocolate Coulant with vanilla ice cream.

MINERAL WATER, COFFEE AND INFUSIONS

TURRONES (NOUGAT) AND NEULES (CATALAN BISCUIT)

GOOD LUCK GRAPES

WINES

White wine: DO Catalunya. Ca n'Estruc.
Tinto: DOC Rioja. Relatividad.
Cava: Fontallada Brut Nature.

LIVE JAZZ.

MIKE ROLDÁN SWING TRÍO
RHYTHM AND BLUES, SOUL AND JAZZ STANDARDS
MIKE ROLDÁN, vocals.
LEO HIP, guitar.
TRICIA PRADES, Keyboards.

PRICE PER PERSON: 80 euros VAT INCLUDED

The reservation will be confirmed upon delivery of the deposit.

LITTLE ITALY RESTAURANT

Carrer del Rec, 30 - 08003 Barcelona - Tel. +34 93 319 79 73 - reservas@littleitaly.es

RESTURANT: Todos los días de 13 a 16h y de 20 a 24h / COCKTAILS & DRINKS: Todos los días de 20 a 24h.