



MEDITERRANEAN GASTRONOMY  
GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

## **MENÚ NOCHEBUENA Y SAN ESTEBAN 2017**

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

### **PARA PICAR**

Croquetas de jamón ibérico.  
Crujiente de butifarra del perol y cebolla confitada.

### **PRIMEROS A ELEGIR**

Mozzarella de búfala con tomate cassé y vinagreta de albahaca.  
Ensalada de canónigos con queso fresco y salmón ahumado la vinagreta de frambuesa.  
Raviolis rellenos de vieiras y langostinos con crema de gambas.  
Canelones de San Esteban rellenos de carne y foie.

### **SEGUNDOS A ELEGIR**

Bacalao confitado con mermelada de tomate y chips de albahaca.  
Confit de pato con peras al vino tinto y salsa de frutos del bosque.  
Solomillo de ternera con "parmentier" de patata y reducción de oporto. (200gr)  
Secreto ibérico con salsa de mostaza y miel con manzanas asadas.

### **POSTRES A ELEGIR**

Tiramisú clásico con helado de Baileys.  
Coulant de chocolate con helado de vainilla.  
Helados y sorbetes.

### **BEBIDAS**

(Una botella de vino cada 3 personas)  
BLANCO: DO Catalunya. Ca n'Éstruc Blanc  
TINTO: DOC Rioja. Marquesado del Alto Joven  
CAVA: Fontallada Brut Nature

**AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES  
TURRONES Y NEULAS**

**45,00 euros por persona  
IVA INCLUIDO**

**LITTLE ITALY RESTAURANT**

Carrer del Rec, 30 - 08003 Barcelona - Tel. +34 93 319 79 73 - [reservas@littleitaly.es](mailto: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 MEDITERRÀNEA

## **MENÚ NIT DE NADAL I SANT ESTEVE 2017**

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

### **PER PICAR**

Croquetes de pernil ibèric.  
Cruixent de botifarra del perol i ceba confitada.

### **STARTERS TO CHOOSE FROM**

Mozzarella de búfala amb tomàquet cassé i vinagreta d'alfàbrega.  
Amanida de canonges amb formatge fresc i salmó fumat a la vinagreta de gerds.  
Raviolis farcits de vieires i llagostins amb crema de gambes.  
Canelons de Sant Esteve farcits de carn i foie.

### **SEGONS A ESCOLLIR**

Bacallà confitat amb melmelada de tomàquet i xips d'alfàbrega.  
Confit d'ànec amb peres al vi negre i salsa de fruits del bosc.  
Filet de vedella amb "parmentier" de patata i reducció d'oporto.(200gr)  
Secret ibèric amb salsa de mostassa i mel amb pomes rostides.

### **POSTRES A ESCOLLIR**

Tiramisú clàssic amb gelat de Baileys.  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla.  
Gelats y sorbets.

### **BEBIDAS**

(Una ampolla de vi cada 3 persones)  
BLANC: DO Catalunya. Ca n'Éstruc Blanc  
NEGRE: DOC Rioja. Marquesado del Alto Joven  
CAVA: Fontallada Brut Nature

**AIGÜES MINERALS, CAFÈS I INFUSIONS  
TORRONS I NEULES**

**45,00 euros per persona  
IVA INCLÓS**

### **LITTLE ITALY RESTAURANT**

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

## **CHRISTMAS EVE MENU AND BOXING DAY 2017**

GLASS OF CAVA

### **PICA-PICA**

Iberian ham croquettes.  
Crispy sausage with candied onion.

### **STARTERS TO CHOOSE FROM**

Buffalo mozzarella with tomato cassé and basil vinaigrette.  
Lamb's lettuce salad with fresh cheese, smoked salmon and a raspberry vinaigrette.  
Ravioli stuffed with scallops and prawns with shrimp cream.  
Cannelloni of "San Esteban" stuffed with meat and foie.

### **MAIN COURSE TO CHOOSE FROM**

Cod confit with tomato jam and basil chips.  
Duck confit with pears in red wine and berry sauce.  
Veal sirloin with potato parmentier and port reduction. (200gr)  
Iberian secret (pork) with mustard sauce and honey with roasted apples.

### **DESSETRS TO CHOOSE FROM**

Classic tiramisú with Baileys ice cream.  
Chocolate coulant with vanilla ice cream.  
Ice creams and sorbets.

### **BEVERAGES**

(1 Bottle of wine every 3 people)  
WHITE WINE: DO Catalunya. Ca n'Estruc Blanc  
RED WINE: DOC Rioja. Marquesado del Alto Joven  
CAVA: Fontallada Brut Nature

MINERAL WATER, COFFEE AND INFUSIONS  
TURRONES (NOUGAT) AND NEULES (CATALAN BISCUIT)

**45,00 euros per person**  
**VAT INCLUDED**

### **LITTLE ITALY RESTAURANT**

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