



MEDITERRANEAN GASTRONOMY
GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

MENÚ PICA PICA **MÍNIMO 6 COMENSALES**

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PICA PICA

Jamón Ibérico con pan tomate.

Ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y miel.

“Penne” con langostinos al pesto, piñones y queso feta.

Revuelto de salmón y ajos tiernos en crujiente.

SEGUNDOS

Bacalao confitado con jalea de tomate y chips de albahaca.

○

Entrecot de buey con milhojas de patatas y parmesano.

○

Brocheta de pollo Yakitori con espárragos trigueros y cebolletas.

POSTRES

Brownie de chocolate con helado de café.

○

Sorbete de limón.

BEBIDAS

(Una botella de vino cada 3 personas)

BLANCO: DO Catalunya. Marmellans

TINTO: DO Castilla La Mancha. Estratego Real

AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

TURRONES Y NEULAS

38 euros por persona

IVA INCLUIDO

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 MEDITERRÀNEA

MENÚ PICA PICA MÍNIM 6 COMENSALS

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

PICA PICA

Pernil Ibèric amb pa amb tomàquet.

Amanida tèbia de formatge de cabra amb vinagreta de fruita seca i mel.

“Penne” amb llagostins al pesto, pinyons i formatge feta.

Remenat de salmó i alls tendres en cruixent.

SEGONS

Bacallà confitat amb gelea de tomàquet i xips d'alfàbrega.

○

Entrecot de bou amb milfulls de patates i parmesà.

○

Broqueta de pollastre Yakitori amb espàrrecs bladers i ceballots.

POSTRES

Brownie de xocolata amb gelat de cafè.

○

Sorbet de llimona.

BEGUDES

(Una ampolla de vi cada 3 persones)

BLANC: DO Catalunya. Marmellans

TINTO: DO Castilla La Mancha. Estratego Real

AIGÜES MINERALS, CAFÈS I INFUSIONS

TORRONS i NEULES

38 euros per persona

IVA INCLÓS

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

PICA PICA MENU
MINIMUM 6 PEOPLE

GLASS OF CAVA

PICA PICA

Iberian ham with tomato bread.

Warm salad of goat cheese with honey and nuts vinaigrette.

"Penne" and prawns with pesto sauce, pine nuts and feta cheese.

Scrambled eggs and salmon on crispy garlic.

MAIN COURSE

Cod with tomato jam and basil chips.

or

Beef sirloin steak with potatoes and parmesan strudel.

or

Yakitori chicken skewer with wild asparagus and spring onions.

DESSERTS

Chocolate brownie with coffee ice cream.

or

Lemon sorbet.

BEVERAGES

(One bottle each three people)

WHITE: DO Montsant. Marmellans

TINTO: DO Castilla La Mancha. Estratego Real

LLIWATER, COFFEE AND TEAS

TURRONES (NOUGAT) AND NEULAS (BISCUIT)

38 euros per person

VAT INCLUDED

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.