



MEDITERRANEAN GASTRONOMY  
GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

**MENÚ 40 euros**  
**MÍNIMO 6 COMENSALES**

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

**PRIMEROS**

Ensalada de jamón de pato y virutas de foie con vinagreta de manzanas asadas.

ó

Risotto al "funghi porcini" y teja de parmesano.

ó

Carpaccio de salmón y gambas con vinagreta de cítricos.

**SEGUNDOS**

Suprema de dorada con panaché de verduras y bullabesa.

ó

Confit de pato con peras al vino tinto cabernet.

ó

Steak tartare.

ó

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

**POSTRES**

Coulant de chocolate con helado de ron.

ó

Helados y sorbetes.

**BEBIDAS**

(Una botella de vino cada 3 personas)

BLANCO: DO Catalunya. Ca n'estruc blanc

TINTO: DOC Rioja. Marquesado de Alto Joven

AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

**40,00 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 MEDITERRÁNEA

**MENÚ 40 euros**  
**MÍNIM 6 COMENSALS**

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

**ENTRANTS**

Amanida de pernil d'ànec i encenalls de foie amb vinagreta de pomes rostides.

o

Risotto al "funghi porcini" i teula de parmesà.

o

Carpaccio de salmó i gambes amb vinagreta de cítrics.

**SEGONS**

Suprema d'orada amb panaché de verdures i bullabessa.

o

Confit d'ànec amb peres al vi negre cabernet.

o

Steak tartare.

ó

Filet de vedella amb "parmentier" de patata i reducció d'oporto.

**POSTRES**

Coulant de xocolata amb gelat de rom.

o

Gelats i sorbets.

**BEGUDES**

(Una ampolla de vi cada 3 persones)

BLANC: DO Catalunya. Ca n'estruc blanc

TINTO: DOC Rioja. Marquesado de Alto Joven

AIGÜES MINERALS, CAFÈS I INFUSIONS

**40,00 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

**MENÚ 40 euros**  
**MINIMUM 6 PEOPLE**

GLASS OF CAVA

**STARTERS**

Duck ham salad and foie shavings with a roasted apple vinaigrette.

or

Risotto with funghi porcini and Parmesan topping.

or

Salmon and shrimps carpaccio with a citrus vinaigrette.

**MAIN COURSE**

Gilt-head bream supreme with mixed vegetables and bouillabaisse.

or

Duck confit and pears with a cabernet sauce.

or

Steak tartare.

ó

Veal tenderloin with potato "parmentier" in a Port reduction.

**DESSERTS**

Chocolate coulant and rhum ice cream.

or

Ice creams and sorbets.

**BEVERAGES**

(One bottle each three people)

WHITE: DO Catalunya. Ca n'estruc blanc

TINTO: DOC Rioja. Marquesado de Alto Joven

WATER, COFFEE AND TEAS

**40,00 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.