



MEDITERRANEAN GASTRONOMY
GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

MENÚ 45 euros
MÍNIMO 6 COMENSALES

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PRIMEROS

Ensalada jamón de pato con vinagreta de manzanas asadas.

ó

Raviolis rellenos de carne y foie con salsa de setas.

ó

Timbal de berenjenas con mozzarella ahumada y vinagreta de albahaca.

ó

Carpaccio de buey marinado al limón con rúcula, parmesano y champiñones.

SEGUNDOS

Rodaballo a la plancha con puré de hinojo y jengibre.

ó

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

ó

Maxi canelones rellenos de carne y foie.

ó

Tartar de atún rojo con reducción de soja, tomate brunoise y guacamole.

POSTRES

Tiramisú con helado de Baileys.

ó

Sorbete de limón verde.

ó

Fruta de tiempo.

BEBIDAS

(Una botella de vino cada 3 personas)

BLANCO: DO Catalunya. Ca n'Estruc Blanc

TINTO: DOC Rioja. Relatividad

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

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 45 euros
MÍNIM 6 COMENSALS

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

ENTRANTS

Amanida pernil d'ànec amb vinagreta de pomes rostides.

o

Raviolis farcits de carn i foie amb salsa de bolets.

o

Timbal d'albergínies amb mozzarella fumada i vinagreta d'alfàbrega.

o

Carpaccio de bou marinat a la llimona amb rúcula, parmesà i xampinyons.

SEGONS

Turbot a la planxa amb puré de fonoll i gíngebre.

o

Filet de vedella amb "parmentier" de patata i reducció de Porto.

o

Maxi canelons farcits de carn i foie.

ó

Tartare de tonyina vermella amb reducció de soja, tomàquet brunoise i guacamole.

POSTRES

Tiramisú amb gelat de Baileys.

o

Sorbet de llimona verda.

o

Fruita del temps.

BEGUDES

(Una ampolla de vi cada 3 persones)

BLANC: DO Catalunya. Ca n'Estruc Blanc

NEGRE: DOC Rioja. Relatividad

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

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 45 euros

MINIMUM 6 PEOPLE

GLASS OF CAVA

STARTERS

Duck ham salad with roasted apple vinaigrette.

or

Ravioli stuffed with meat and foie, and a mushroom sauce.

or

Eggplant and smoked mozzarella timbale with a basil vinaigrette.

or

Ox carpaccio lemon marinated, and arugula, Parmesan cheese and mushrooms.

MAIN COURSE

Grilled turbot with fennel and ginger purée.

or

Veal sirloin steak and potato "parmentier" in a Port wine réduction.

or

Maxi cannelloni stuffed with meat and foie.

ó

Tuna tartare with red soy reduction, brunoise tomato and guacamole.

DESSERTS

Tiramisú with Baileys ice cream.

or

Green lemon sorbet.

or

Seasonal fruit.

BEVERAGES

(One bottle each three people)

WHITE: DO Catalunya. Ca n'Estruc Blanc

RED: DOC Rioja. Relatividad

WATER, COFFEE AND TEAS

TURRONES (NOUGAT) AND NEULAS (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

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