



EL PATCHO

Tél. 04 68 51 81 85

Place du Tertre - LE BARCARÈS

Réveillon Nouvel An à partir de 20h

New Year's Eve from 8 p.m. / Nochevieja a partir de las 20 h. / Silvester ab 20 Uhr

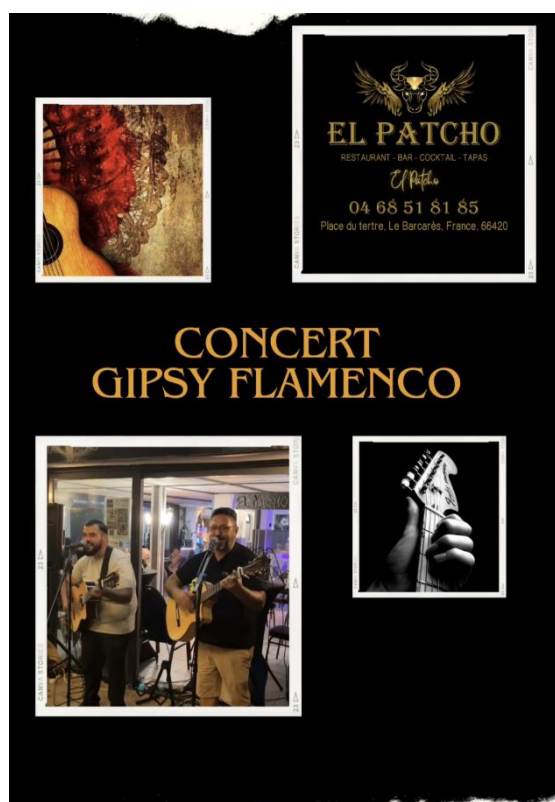
Le Menu du Chef avec le Groupe Rumberos Del Sur Ambiance Dansante Gipsy & Cotillons

85 €/personne

Réservations ouvertes

04 68 51 81 85 ou 06 70 59 80 66

The Chef's Menu with the Rumberos Del Sur Group Gypsy Dance
Atmosphere & Party Favors €85 per person, reservation required
Menú del Chef con el Grupo Rumberos del Sur Ambiente de Danza Gitana y
Detalles para la Fiesta 85 € por persona, se requiere reserva.
Das Chefmenü mit der Rumberos Del Sur Gruppe Zigeunertanz-Atmosphäre
& Partyartikel 85 € pro Person, Reservierung erforderlich



☀ Mise en Bouche du Chef

Chef's Appetizer / Aperitivo del chef / Vorspeise des Chefkochs

Entrée Entrance / Entrada / Eingang

☀ Crème Brûlée au Foie Gras

Foie Gras Crème Brûlée / Crema brulée de foie gras

Ou Or / O / Oder

☀ Saumon Fumé et sa Mousse de Crème Citronnée à l'Aneth

Smoked Salmon and Lemon Dill Cream Mousse

Mousse de crema de salmón ahumado y eneldo al limón

Räucherlachs-Zitronen-Dill-Creme-Mousse

Plat Dish / Plato / Hauptgericht

☀ Tournedos de Bœuf sauce Échalotes Confites accompagné de son Gratin Dauphinois, Tomates Provençales, Haricots Verts Bardés de Lard

Beef Tournedos with Candied Shallot Sauce accompanied by Gratin

Dauphinois, Provençal Tomatoes, Green Beans Wrapped in Bacon

Tournedos de ternera con salsa de chalotes confitados acompañados de

gratinado dauphinois, tomates provençales y judías verdes envueltas en tocino

Rindfleisch-Tournedos mit kandierter Schalottensauce, dazu Gratin

Dauphinois, provençalische Tomaten und grüne Bohnen im Speckmantel

Ou Or / O / Oder

☀ Duo de Lottes et Gambas crème Citronnée accompagné de son Riz et Légumes Oubliés

Duo of Monkfish and Prawns with Lemon Cream accompanied by Rice and
Forgotten Vegetables

Dúo de Rape y Gambas con Crema de Limón acompañado de Arroz y Verduras
Olvidadas

Duo aus Seeteufel und Garnelen mit Zitronencreme, begleitet von Reis und
vergessenem Gemüse

☀ Omelette Norvégienne

Norwegian Omelette / Tortilla Noruega / Norwegisches Omelett

☀ Coupe de Champagne du Nouvel An

New Year's Glass of Champagne

Copa de champán de Año Nuevo

Neujahrsglas Champagner

Credit card minimum €10 / Tarjeta de crédito mínimo 10€ / Kreditkarte mindestens 10 €

