ESTEL 20 de gràcia 05
RESTAURANT DE TAPES

MENÚ DEGUSTACIÓ

NADAL 2026

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Gotet de crema de boletus, ou de guatlla a baixa temperatura i oli de tòfona

La millor ensaladilla de Barcelona amb ventresca de tonyina

Burrata cremosa, tomàquet confitat, pesto de festuc i oli d'alfàbrega

Croqueta de cua de bou

Tartar de mango i alvocat amb vinagreta de cítrics i Ikura

Torradeta de pernil ibèric

Ous estrellats amb salsa de tòfona i encenalls de parmesà

Pa de xapata recent fornejat amb tomàquet, oli d'oliva i orenga

Gamba cruixent amb panko i maionesa de llima i xili

Pop al ferro sobre parmentier amb pebre vermell de la Vera i llàgrimes d'all-i-oli

POSTRE

Torrija de brioche caramelitzada amb gelat de turró

Coulant de xocolata amb un toc de sal maldon i gelat de vainilla

CELLER

Vi negre o blanc - 1 ampolla cada 3 persones
Aigua - 1 ampolla cada 3 persones

PREU: 35

Per a realitzar la reserva serà necessari el pagament previ d'un 40% del preu del menú per comensal

ESTEL 20 de gràcia 05
RESTAURANT DE TAPES



MENÚ ESTELAR

NADAL 2026

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Gotet de crema de boletus, ou de guatlla a baixa temperatura i oli de tòfona

Croqueta de cua de bou

Tartar de mango i alvocat amb vinagreta de cítrics i Ikura

Pa de xapata fornejat amb tomàquet, oli d'oliva i orenga

Gamba cruixent amb panko i maionesa de llima i xili

SEGON A ESCOLLIR

Braó de porc al vi blanc amb herbes aromàtiques i patata baby al caliu

Pollastre rostit amb salsa de prunes al vi negre

Tataki de tonyina amb sèsam, salsa teriyaki, wasabi i ceba caramelitzada

POSTRE

Torrija de brioche caramelitzada amb gelat de turró

Coulant de xocolata amb un toc de sal maldon i gelat de vainilla

CELLER

Vi negre o blanc - 1 ampolla cada 3 persones
Aigua - 1 ampolla cada 3 persones

PREU 45

Per a realitzar la reserva serà necessari el pagament previ d'un 40% del preu del menú per comensal



MENÚ GRAN ESTELAR

NADAL 2026

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Burrata cremosa, tomàquet confitat, pesto de festuc i oli d'alfàbrega

La millor ensaladilla de Barcelona amb ventresca de tonyina

Pa de xapata fornejat amb tomàquet, oli d'oliva i orenga

Croqueta de cua de bou

Pop al ferro sobre parmentier amb pebre vermell de la Vera i llàgrimes d'all-i-oli

SEGON A ESCOLLIR

Filet mignon de vedella nacional amb parmentier de patata lleugerament fumada, reducció d'Oporto i saltejat de bolets

Magret d'ànec amb parmentier de moniato, salsa de fruits vermells i ceba glasejada

Llom de bacallà d'Islàndia amb salsa d'ametlles, ametlles laminades i saltejat d'espinacs

POSTRE

Torrija de brioche caramelitzada amb gelat de turró

Coulant de xocolata amb un toc de sal maldon i gelat de vainilla

CELLER

Vi negre o blanc - 1 ampolla cada 3 persones
Aigua - 1 ampolla cada 3 persones

PREU 60

Per a realitzar la reserva serà necessari el pagament previ d'un 40% del preu del menú per comensal