

## Menú Fin de Año 2026

### Aperitivos de bienvenida en La Terraza del Central

Cóctel Garden 75 by Taittinger

Brioche con caviar

Ostra Poget nº3, jugo de trufa

—

*Música en directo*

### Menú degustación en Can Bo

Tabla de ibéricos:

Jamón ibérico/Coppa ibérica/Cecina de León IGP

—

Steak tartar de wagyu trufado

Ravioli XL de bogavante

—

Lubina salvaje, beurre blanc, caviar Oscetra, alcachofas

Solomillo dry aged al café de París

—

Fantasía de chocolate

Copa de champagne Taittinger Brut Reserva

—

Neulas, turrone

Uvas de la suerte

—

*Cena amenizada por DJ Resident*

**290€**

Incluye agua y café

## New Year's Eve Menu 2026

### Welcome appetizers in La Terraza del Central

Cockatil Garden 75 by Taittinger  
Caviar brioche  
Oyster Poget n°3, truffle juice

—  
*Live music*

### Tasting menu in Can Bo

Iberian charcuterie:  
Iberian ham/Coppa ibérica/Cecina de León PGI

—  
Truffled wagyu steak tartare  
XL lobster ravioli

—  
Wild sea bass, beurre blanc, Oscetra caviar, artichokes  
Dry aged sirloin, café de Paris sauce

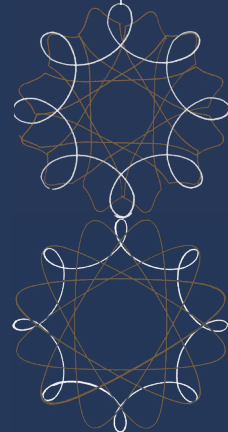
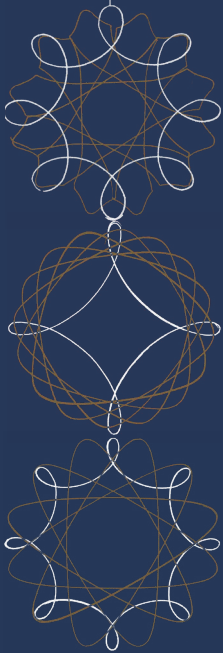
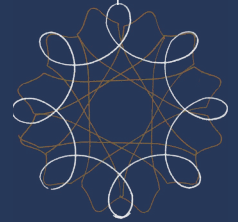
—  
Chocolate fantasy  
Glass of champagne Taittinger Brut Réserve

—  
Wafers, nougats  
Lucky grapes

—  
*Dinner hosted by Resident DJ*

**€290**

Includes water and coffee



## Cap d'Any 2026

### Aperitiu de benvinguda a La Terraza del Central

Cóctel Garden 75 by Taittinger  
Brioix amb caviar  
Ostra noget N°3, suc de tòfona

—  
*Música en directe*

### Menú degustació a Can Bo

Taula d'ibèrics  
Pernil ibèric/Coppa ibèrica/Cecina de León IGP

—  
Steak tàrtar de wagyu trufat  
Ravioli XL de llamàntol

—  
Llobarro salvatge, beurre blanc, caviar Oscetra, carxofes  
Filet dry aged al cafè de París

—  
Fantasia de xocolata  
Copa de champagne Taittinger Brut Reserva

—  
Neules, torrons  
Raïms de la sort

—  
*Sopar amenitzat per DJ Resident*

**290€**

Inclou aigua i cafè

## Menu de la Saint Sylvestre 2026

### Apéritif de bienvenue à La Terraza del Central

Cocktail Garden 75 by Taittinger

Brioche au caviar

Huître Poget n°3, jus de truffe

—

*Musique live*

### Menu dégustation à Can Bo

Charcuterie ibérique:

Jambon ibérique / Coppa ibérique / Cecina de León IGP

—

Tartare de wagyu truffé

Ravioli XL de homard

—

Bar sauvage, beurre blanc, caviar Oscetra, artichauts

Contre-filet maturé, sauce café de Paris

—

Fantaisie chocolatée

Coupe de Champagne Taittinger Brut Réserve

—

Biscuits catalans, nougats

Raisins porte-bonheur

—

*Dîner animé par DJ Resident*

**290€**

Inclus eau et café

