



GRAND HOTEL
CENTRAL
★★★★★
BARCELONA

BISTRO HELENA
NAVIDAD 2022



MENÚ NOCHEBUENA

24 de Diciembre

100 €/persona (IVA incluido)

Copa de cava de bienvenida Juvé & Camps Cinta Púrpura

Aperitivos

Ostra Thierry Poget N.2, mandarina, menta
Steak tartar, caviar, pan Carasatu
Huevo, ceps, patata

Entrante

Ravioli de bogavante, dashi, puerro crujiente

Pescado

Dorada salvaje al carbón, boniato, alcachofa, chips de remolacha

Carne

Cochinillo confitado, pak choi, puré de manzana al jengibre

Pre postre

Sorbete de yuzu

Postre

Tartaleta de frambuesa, vainilla Bourbon

Dulces locuras navideñas

Incluye pan, café y agua mineral

Bodega

Vino espumoso

Sabaté i Coca Brut Reserva Familiar 2012	74
Perrier-Jouët Grand Brut	119
Perrier-Jouët Blason Rosé	125

Vino blanco

Casar de Burbia, D.O Bierzo 2019 ECO	34
Therasia, D.O Penedès 2019 ECO	65
Clos D'Agon, D.O Cataluña 2017	82

Vino Tinto

Pagos de Anguix Costalara, D.O Ribera del Duero 2018	38
Predicador, D.O.Ca. Rioja 2019	64
Ferrer Bobet, selecció especial Vinyes Velles, D.O Priorat 2018	139

Horario: 20:30 - 01:30 (última hora de reserva 22:30h)



MENÚ FIN DE AÑO

31 de Diciembre

175 €/persona (IVA incluido)

Copa de champagne de bienvenida Perrier-Jouët Grand Brut

Aperitivos

Ostra Thierry Poget N.2, salsa de ponzu, pepino encurtido
Tosta de anchoa, mantequilla, limón
Coca fina de foie gras, fresitas del bosque
Crudo de vieira, caviar, salsa sukiaki

Entrante

Bullabesa de gambas y vieiras, azafrán

Pescado

Rape al carbón, milhojas de patatas, calabaza, trufa negra

Carne

Meloso de cordero, alcachofas, crujiente de polenta

Pre postre

Sorbete de manzana verde

Postre

Cre moso de chocolate, fresas, avellanas

Dulces locuras navideñas

Incluye pan, café y agua mineral
Cotillón y uvas de la suerte

Bodega

Vino espumoso

Sabaté i Coca Brut Reserva Familiar 2012	74
Perrier-Jouët Grand Brut	119
Perrier-Jouët Blason Rosé	125

Vino blanco

Casar de Burbia, D.O Bierzo 2019 ECO	34
Therasia, D.O Penedès 2019 ECO	65
Clos D'Agon, D.O Cataluña 2017	82

Vino Tinto

Pagos de Anguix Costalara, D.O Ribera del Duero 2018	38
Predicador, D.O.Ca. Rioja 2019	64
Ferrer Bobet, selecció especial Vinyes Velles, D.O Priorat 2018	139

Horario: 20:00h inicio de la cena. 02:30h fin del servicio

Música en vivo durante la cena

Dj: 23:30h a 02:30h



CONTACTO Y RESERVAS

Via Laietana, 30, 08003 Barcelona

info@bistrohelena.com

+34 932 95 79 05



ghotelcentral
bistrohelenabcn