



CENA DE CONFRATERNIZACIÓN XVI JORNADAS DE ASPREH

Sábado 24 de mayo de 2025 a las 21:00h.

[Restaurante Flamant](#). C/ Enrique Granados, 23, 08007 Barcelona.

Menú FLAMANT

ENTRANTES A ESCOGER

- Calamares a la andaluza
- Crema de calabaza con langostinos marinados a la vainilla y germinados.
- Huevo a baja temperatura con parmentier, rebozuelos, jugo de rustido y avellanas.
- Rascacielos de tomate y mozzarella flor di latte con pesto de albahaca fresca.
- Carpaccio de gambas con setas confitadas, praliné de cebolla tostada y piñones.
- Gyozas de rabo de toro con crema de trufa.

SEGUNDOS A ESCOGER

- Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello.
- Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco.
- Entrecot en crujiente de almendras, cilantro, lima y un punto picante.
- Steak tartar al punto picante con helado de mostaza ancienne y sus tostadas.
- Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crispy y polvo de olivas negras.

POSTRES A ESCOGER

- Chessecake con galleta Lotus.
- Coulant de chocolate con nata montada.
- El postre de Tim-Baon (Helado de turrón).
- Trío de sorbetes cítricos.
- Nuestras trufas de chocolate.

BODEGA

A escoger entre aguas, refrescos, caña de cerveza o copa de vino de la casa

Pan incluido, café no incluido.

40,00€

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia, por favor, solicite nuestra guía de alérgenos.