FRANCE 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

tracatrá

tapas, rumbas y flores

FIESTA, RUMBA Y CENA DE GALA

Año Nuevo 2027

TRACATRABARCELONA.COM TRACATRABARCELONA

OSTRA DE NORMANDÍA
Con crème fraîche y pepino
Normandy oyster with crème fraîche and cucumber

GILDA DEL TRACATRÁ
Pulpo, atún, cebolla francesa, mayonesa de anchoa, piparra y oliva
Octopus, tuna, French onion, anchovy mayonnaise, 'piparra' pepper, and olive

ANGUILA AHUMADA Y PATATA
Con huevos de codorniz sobre brioche
Smoked eel and potato with quail eggs on brioche

BOMBÓN DE FOIE
Con confitura de higos
Foie gras bonbon with fig jam

CECINA DE WAGYU
Con crema de avellana y carasau
Wagyu cured beef with hazelnut cream and carasau bread

CREMA DE BOGAVANTE
Con salicornia, eneldo y reducción de amontillado
Lobster bisque with sea beans, dill and an amontillado sherry reduction

◆

LENGUADO DEL MEDITERRÁNEO
En emulsión fina de limón con gamba roja del Mediterráneo y espárragos, olivas de Kalamata y aceite de chistorra
Mediterranean sole, in a delicate lemon emulsion with Mediterranean red prawn, asparagus, kalamata olives, and 'chistorra' sausage-infused oil

WAGYU A LA BRASA
Solomillo de wagyu a la brasa Josper con cremoso de avellana y reducción de garnacha negra y tomillo
Josper-grilled Wagyu tenderloin with a creamy hazelnut purée and a reduction of Garnacha Negra wine and thyme

◆

MOUSSE DE CAVA
Crujiente de mazapán y merengue de frambuesa
Cava mousse with a marzipan crisp and raspberry meringue

TRUFAS DE CHOCOLATE CON NUECES DE PECAN
Chocolate truffles with pecans

UVAS DE LA SUERTE
Lucky grapes

◆

VINO BLANCO SENSACIONAL -DO. VERDEJO-
White wine Sensacional -D.O Verdejo-
VINO TINTO BOCOS ROBLE -DO. RIBERA DEL DUERO-
Red wine Bocos Roble -D.O Ribera del Duero-

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

CON BOTELLA DE MOËT CHANDON PARA 2 PERSONAS
With a bottle of Moët Chandon for 2 people

230 €

Precio x persona
IVA/VAT incl.

CENA DE GALA, FIESTA Y RUMBA
PERFORMED AND HOSTED BY LOS DEL BARRIO

Dress code: Guapísimos/as