

2022-23

# Menú Fin de Año

## para comenzar

Tosta de pan cristal, anchoa del cantábrico con emulsión de olivas y piparras

Cannoli crujiente de steak tartar y su mantequilla de mostaza antigua

## entrantes

Burrata de búfala inyectada con pesto de rúcula, boniatos al carbón con sirope de agave y anacardos tostados.

Tartar de atún y pistachos con crujiente de plátano macho.

Pulpo a la brasa con chimichurri verde, sobre parmentier de queso mahòn.

## segundos (a elegir)

Solomillo argentino con verduras asadas y salsa pimienta verde.

French rack de cordero a la brasa y su reducción, con bizcocho de calabaza y piñones.

Lubina salvaje con crema de almendras y espuma de apionabo

## y para terminar, degustación de...

Sorbete cremoso de bergamota y cava.

Mato especiado, crumble y nueces en cacao con miel trufada.

Chocolate y fresas en texturas

**75€**

por persona (IVA incluido)  
bebida no incluida



**Arcano**  
RESTAURANTE

[www.arcanobarcelona.com](http://www.arcanobarcelona.com) / [info@arcanobcn.com](mailto:info@arcanobcn.com)