

# SABOC

Cocina de temperatura en platos para compartir

Fusina 3 (esquina Comerç). Born, Barcelona. 932 683 080. reservas@saboc.es. www.saboc.es

## FIN DE AÑO 2013

unids. por  
persona

<b>aperitivo</b>	Bombón de foie	1
	<i>Cava Marta. Brut Nature Reserva. Xarel·lo, Macabeo y Perellada</i>	1/2 copa
<b>20 °C en crudo</b>	Cracker de salmón marinado con humo	1/2
	Carpaccio de vieira con tomatitos y huevas de lumpo	1/2
<b>80 °C baja temperatura</b>	Huevo a 62º con patata y trufa (rallada en el momento)	1/2
	Medallón de cordero confitado con crema de castañas y chips de remolacha	1/2
<b>100 °C fogones</b>	Sopa de gambas, coco y lima	1
	Risotto de orzo con espárragos y gambas	1/2
<b>200 °C plancha</b>	Pulpo al hierro con pimentón de la Vera	1/2
	Tataki de buey con chips de patata violeta	1/2
<b>postres</b>	Texturas de chocolate y avellana	1/2
	Mini gin & tonic (sin alcohol)	1
<b>uvas</b>	12 campanadas, 12 uvas	1
	<i>Cava Marta. Brut Nature Reserva. Xarel·lo, Macabeo y Perellada</i>	1 copa
<b>* blanco</b>	<i>Spanish White Guerilla. Valles de Sadacia (La Rioja). Gewürztraminer</i>	1/2 botella
<b>tinto</b>	<i>El Pícaro, Matsu. Toro. Tinta de Toro</i>	1/2 botella
<b>cerveza</b>	<i>Inedit. De autor: Damm y Ferrán Adrià</i>	1 botella
<b>agua</b>	Agua recién hecha, 75 cL	1/2
<b>pan</b>	Panera 3 panes: blanco, tomate y aceitunas	1/2
<b>café</b>	Café Nespresso o infusión Tetere	1

Precio por persona: 60,00 €

IVA incluido. Menú válido para Fin de Año 2013, sujeto a cambios de última hora

\* A elegir entre: vino blanco, tinto (1 botella a compartir por cada 2 personas) o cerveza de autor (1 botella por persona)

Platos para compartir entre dos personas (marcados con 1/2)

Cena: entre 21:00 y 21:30 h. 12 uvas, 12 campanadas: a las 24:00 h

Reservas en: reservas@saboc.es

"A veces podemos pasarnos años sin vivir en absoluto, y de pronto toda nuestra vida se concentra en un momento único." Oscar Wilde

*iPor un 2014 lleno de momentos únicos!*