

# SAB°C

Cocina de temperatura en platillos para compartir

Fusina 3 (esquina Comerç). Born, Barcelona

932 683 080. reservas@saboc.es. www.saboc.es

## A

### MENÚ GRUPOS NAVIDAD

unids. por  
persona

20 °C	en crudo	Esferas de mozzarella y corazón de tomate	1/2
20 °C	en crudo	Ceviche de pescado blanco con cilantro y lima	1/2
80 °C	baja temperatura 1	Huevo a 62° con espuma de patata y virutas de jamón	1/2
100 °C	fogones	Setas confitadas con boniato y trufa	1/2
100 °C	fogones	Risotto de orzo con espárragos y gambas	1/2
200 °C	plancha	Petit burger con gorgonzola y mascarpone, 75 g (unid)	1
	postre 1	Texturas de chocolate y avellana	1/2
	postre 2	Trufa de chocolate blanco y frambuesa	1
	brindis	Copa de cava	1
	agua	Agua recién hecha, 75 cL	1/2
	pan	Panera 3 panes: blanco, tomate y aceitunas	1/2
	bebida	Copa vino, cerveza o refresco	2
	café	Café Nespresso o infusión Tetere	1

**Precio por persona: 29,00 €**

*IVA incluido*

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

*Mediodía de lunes a viernes, noches de domingo a jueves*

*Excepto días festivos (mediodía) y vísperas de festivo (noches)*

*Mín. 8 personas, máx. 38 personas en planta -1*

*Reserva: 2 semanas de antelación y abono del 20%*

*Menú válido del 28 de noviembre 2013 al 6 de enero 2014*

*Servicio de gin/vodka & tonic opcional*

*¡por un 2014 lleno de momentos únicos!*

# SABOC

Cocina de temperatura en platillos para compartir

Fusina 3 (esquina Comerç). Born, Barcelona

932 683 080. reservas@saboc.es. www.saboc.es

## B

### MENÚ GRUPOS NAVIDAD

unids. por  
persona

20 °C	en crudo	Esferas de mozzarella y corazón de tomate	1/2
20 °C	en crudo	Focaccia de carpaccio de ternera con láminas de parmesano y mostaza	1/2
80 °C	baja temperatura 1	Huevo a 62° con espuma de patata y virutas de jamón	1/2
80 °C	baja temperatura 2	Falda de ternera a 70 °C con crujientes de arroz y boniato	1/2
100 °C	fogones	Cazuelita de arroz al dente de pollo ahumado	1/2
200 °C	plancha	Petit burger con virutas de foie, 75 g (unid)	1
	postre 1	Texturas de chocolate y avellana	1/2
	postre 2	Trufa de chocolate blanco y frambuesa	1
	brindis	Copa de cava	1
	agua	Agua recién hecha, 75 cL	1/2
	pan	Panera 3 panes: blanco, tomate y aceitunas	1/2
	bebida	Copa vino, cerveza o refresco	2
	café	Café Nespresso o infusión Tetere	1

**Precio por persona: 29,00 €**

*IVA incluido*

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

*Mediodía de lunes a viernes, noches de domingo a jueves*

*Excepto días festivos (mediodía) y vísperas de festivo (noches)*

*Mín. 8 personas, máx. 38 personas en planta -1*

*Reserva: 2 semanas de antelación y abono del 20%*

*Menú válido del 28 de noviembre 2013 al 6 de enero 2014*

*Servicio de gin/vodka & tonic opcional*

*¡por un 2014 lleno de momentos únicos!*