

# MENÚ FIN DE AÑO

## *Aperitivo*

Piruleta de parmesano y trufa

## *Entrantes*

Tartar de atún rojo, aguacate, crujiente de yuca y mayonesa trufada

Tosta de foie mi-cuit, coppa, mermelada de higos y ensalada de contrastes

Croqueta de gamba roja con cremoso de hinojo

## *Principales*

Pasta fresca rellena de brandada de bacalao, demi-glacé de cigalas  
y tartar de gamba roja

Solomillo de ternera, cremoso de patata trufada, cebollitas glaseadas  
y carpaccio de setas

## *Postres*

Esférico de chocolate relleno de mousse de mascarpone con frutos rojos

Cremoso de cacahuete y helado de turrón

## *Maridaje*

Cóctel - Gin June, zumo de pomelo natural, limón, menta, cordial de naranja y pimienta

Vino blanco - Falanghina del Sannio

Vino tinto - N° Zero Negroamaro

Vino espumoso - Reguta Glera

Aguas, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

PVP: 80 €  
/persona

Turrónes, cotillón y uvas

*Luigi*

## Términos y Condiciones de Reserva

### Condiciones de pago

Se solicitará el previo pago del 100% sobre el importe total del servicio a la confirmación de la reserva.

### Política de cancelaciones

Las anulaciones o cancelaciones previas a los 10 (diez) días del servicio no tendrán penalización alguna (se retornará el total del importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones dentro de los 10 (diez) días previos al servicio tendrán una penalización del 100% del valor del servicio/evento

*Luigi*





*Luigi*

---



Francesc Macià 7 - T: 938 026 432 - [reservasmacia@luigiristorante.es](mailto:reservasmacia@luigiristorante.es)  
Roger de Llúria 50 - T: 934 673 224 - [reservaslluria@luigiristorante.es](mailto:reservaslluria@luigiristorante.es)  
Vía Laietana 41 - T: 932 703 487 - [reservaslaietana@luigiristorante.es](mailto:reservaslaietana@luigiristorante.es)  
[@luigiristorantebcn / www.luigiristorante.es](https://www.luigiristorante.es)