



CHRISTMAS MENU A

75€ per persona

ENTRANTS

Veal tonnato, caperberries

Burrata, tomato, basil *v*

Tuna tartare, avocado, chilli, mint

Black truffle pizzeta, ricotta, wild truffles *v*

PRINCIPALS

Risotto, wild mushrooms, taleggio *v*

Branzino clams, tomato, basil, "guazzetto"

Beef fillet, wild mushrooms, barolo sauce

DOLCI

Panettone, moscato, crème anglaise

Tiramisú

Si us plau, comunica'ns si tens alguna al·lèrgia o requisit dietètic.

v - vegetarià vg - vegà

VAT inclòs en el preu.



SOHO HOUSE

BARCELONA



CHRISTMAS MENU B

90€ per persona

ENTRANTS

Veal tonnato, caperberries
Scallop carpaccio, escarole, peppers, taggiasca olives
Calamari fritti, lemon, chilli, aioli
Stracciatella pizza, wild mushrooms ✓
Parmigiana aubergine

PRINCIPALS

Risotto, white truffle

SEGONS

Paccheri with lobster, tomato, chili, basil
Branzino clams, tomato, basil, “guazzetto”
Beef fillet, wild mushrooms, barolo sauce

DOLCI

Panettone, moscato, crème anglaise
Profiterols, caramel ice cream, chocolate sauce

Si us plau, comunica'ns si tens alguna al·lèrgia o requisit dietètic.

v - vegetarià vg - vegà

VAT inclòs en el preu.



SOHO HOUSE
BARCELONA



CHRISTMAS BITES & BOWLS

70€ per persona

BITES

Crostini ricotta, truffle honey *v*
Beef tartar, parmesan, artichoke, pecorino
Avocado & chickpea dip, crudité *pb*
Black truffle pizzeta, ricotta, wild truffles *v*
Smoked cod croquettes, puttanesca
sauce

BOWLS

Burrata, tomato, basil *v*
Tuna tartare, avocado, chilli, mint
Risotto, wild mushrooms, taleggio *v*
Agnolotti del plin, black truffle

DESSERT

Tiramisú

Si us plau, comunica'ns si tens alguna al·lèrgia o requisit dietètic.

v - vegetarià vg - vegà

VAT inclòs en el preu.