

## **Arrel**

24th December 2021 / 24 Diciembre 2021

### **Hors d'oeuvre | Para empezar**

Foie-gras royal, escabeche mushrooms, caramelized pumpkin seeds  
Royal de foie, negrillas en escabeche y pipas de girasol garrapiñadas

### **Starter | Entrante**

Beet tartar cannelloni, Mozzarella sphere, strawberries, tomatoes and mustard  
Canelón de tartar remolacha, esfera de mozzarella, fresas, tomates y mostaza

### **Select your Main course | Principal a escoger**

Oxtail raviolis, Robuchon's potato puree, mini carrots and green apple  
Raviolis de rabo de buey, pure de patata Robuchon, mini zanahorias y manzana acida

Wild sea Bass, mushrooms and seaweed stock

Lubina salvaje con un caldo exprés de setas y algas

Medley of Km0 vegetables, Swiss chard and black truffle

Nuestra menestra Km0 en un jugo de acelgas y trufa negra

### **Dessert | Postre**

Cheesecake coulant

Cheesecake coulant

### **Cellar | Bodega**

Champagne: Veuve Clicquot

Vino Blanco: D.O. Valdeorras - Louro

Vino Tinto: D.O. Ribera del Duero - Pago de los capellanes

Barquillos, Turrónes, Cafés o Infusiones

80€ p.p. IVA/VAT incluido

## **Arrel**

**25th December 2021 / 25 Diciembre 2021**

### **Hors d'oeuvre | Para empezar**

Traditional Catalan soup  
Tradicional sopa de galets

### **Starter | Entrante**

Carn D'Olla  
Carn D'Olla

### **Select your Main course | Principal a escoger**

Classic Christmas turkey, truffle stuffed and gravy  
Clásico pavo asado de navidad, su relleno trufado, jugo de su asado

Hake in green sauce, Cocochas and Deep fried piparras  
Merluza en salsa verde, sus cocochas y piparras fritas

Burrata raviolis, pesto and preserved lemons  
Raviolis de burrata con pesto y limón preservado

### **Dessert | Postre**

Seven textures of chocolate  
7 texturas de chocolate

### **Cellar | Bodega**

Champagne: Veuve Clicquot  
Vino Blanco: D.O. Valdeorras - Louro  
Vino Tinto: D.O. Ribera del Duero - Pago de los capellanes  
Barquillos, Turrones, Cafés o Infusiones

80€ p.p. IVA/VAT incluido

## **Arrel**

**NYE 31st December 2021 / Fin de Año 31 Diciembre 2021**

### **Appetizer | Aperitivo**

Vegan oyster

Ostra vegana

Spicy tuna and green sisho sam

Spicy tuna y sisho verde Sam

### **Starter | Entrante**

Lobster and King crab salad, Val d'Aran sturgeon caviar, ceviche juice, anise herbs salad  
Ensalada de bogavante y cangrejo real, caviar de la Val d'Aran, jugo acevichado, hierbas anisadas

### **Following | Continuamos**

Truffled potato, tuber melanosporum truffle, White asparagus sauce

Patata trufada, túbber melanosporum y ceps con un jugo de espárragos blancos

### **From la Boqueria market | Del mercado de la Boquería**

Wild seabass, Ganxet White kidney beans, Swiss chard, herb salad and Flavivs 25 aged vinegar

Lubina con un guiso de pochas de Ganxet, borrajas y acelgas, ensalada de hierbas y aliño de Flavivs 25 años

### **From our Ground | De nuestra tierra**

Ultra slow cooked Suckling Lamb shoulder, coffee, curry and beets

Paletilla de cabrito IGP Aragón a baja temperatura, café, curry y remolacha

### **Dessert | Postre**

Special dessert to welcome 2021

Postre de bienvenida 2021

### **Cellar | Bodega**

Champagne: Veuve Clicquot

Vino Blanco: D.O. Bierzo – Demasiado Corazón

Vino Tinto: D.O. Bierzo - Almazcara Majara

Barquillos, Turrónes, Cafés o Infusiones

245 € p.p. IVA/VAT incluido

## **Arrel**

**26th December 2021 / 26 Diciembre 2021**

### **Hors d'oeuvre | Para empezar**

Foie gras mi-cuit, green apple, plums, walnut and apricot bread  
Tronchón de foie, manzana acida, ciruelas, pan de nueces y albaricoque

### **Starter | Entrante**

Sant Esteban Canelonis with Comté cheese  
Canelones de San Esteban con queso Comté

### **Main course | Principal**

Monkfish stew, clams and shrimps  
Suquet de Rape, almejas, langostinos y su picada

### **Dessert | Postre**

Black Berry  
70% Bio chocolate mousse, amarenas and whipped cream  
Black Berry  
Cremoso chocolate Bio 70 %, amarenas Fabbri y corazón de nata

### **Cellar | Bodega**

Champagne: Veuve Clicquot  
Vino Blanco: D.O. Valdeorras - Louro  
Vino Tinto: D.O. Ribera del Duero - Pago de los capellanes  
Barquillos, Turrónes, Cafés o Infusiones

80€ p.p. IVA/VAT incluido