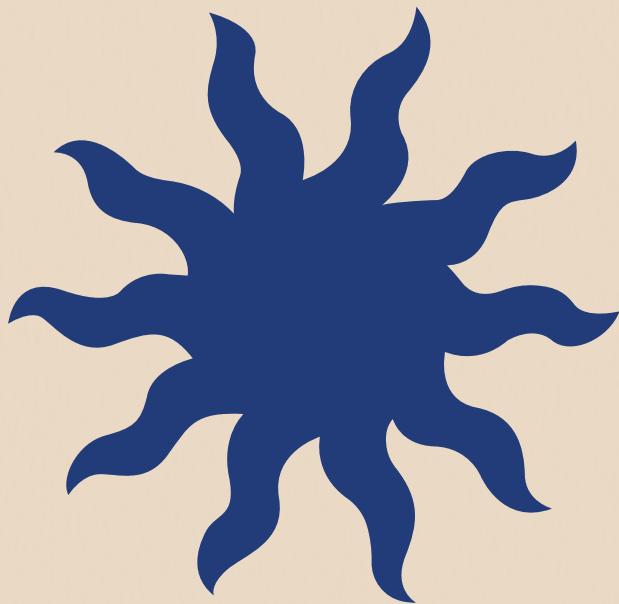


COBALTO

MENÚ NOCHE VIEJA

- nueve pasos -



Puerto
El Masnou, 85-86.

Menu pp.: 98 €

*Incluye agua, café, una bebida
por persona y petit four
Vino bodega premium supl. 7 €*

Bajo reserva.

Esfera de aceituna negra con espuma de vermut y piel de naranja confitada:

Homenaje al aperitivo barcelonés.
Bocado salino, umami y cítrico

Ostra con hibiscus, pepino y crema agria:

Frescura marina y floral, sedosa y elegante.

Merengue de tomate, burrata ahumada, anchoa del Cantábrico:

Crujiente aireado de tomate con corazón lácteo y toque marino.



Tatin de peras con gorgonzola, mascarpone y nueces

Fragrante, elegante, dulce y salado



Huevo poche biológico, crema de puerros al Josper y Parmigiano:

Plato envolvente y reconfortante.



Brioche, bogavante con mantequilla tostada, aguacate y cítricos:

Templado, jugoso y fresco



Risotto en forma de Parmigiano, con foie, trufa y Lambrusco:

Sedoso, potente y perfumado.

Gelatina de moscato y uva:

Ligera, floral y fresca.

Lemon pie y gin tonic “Le Tribute”:

Cítrico, brillante y botánico.