

THIS ST. VALENTINE'S DAY

BE INSPIRING
BE CHALLENGING
BE UNFORGETTABLE
BE THE BEST
BE SOFIA



S O F I A
Be So

LA EXPERIENCIA DE SAN VALENTÍN MÁS ROMÁNTICA DE SOFIA
L'EXPERIÈNCIA DE SANT VALENTÍ MÉS ROMÀNTICA DE SOFIA
THE MOST ROMANTIC VALENTINE'S EXPERIENCE OF SOFIA

BESOBARCELONA.COM



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA SAN VALENTÍN

OSTRAS CON EMULSIÓN DE PALO CORTADO Y KALE

MARIDAJE

D.O. CAVA · III LUSTROS · GRAMONA · 2011

ENSALADILLA DE VIEIRAS CON VERDURAS TIERNAS Y MAHONESA CÍTRICA

MARIDAJE

A.O.C ALSACE · CUVÉE FREDERIC EMILE · DOMAINE TRIMBACH · 2009

MILHOJAS DE PATATA TRUFADA CON CALDO DE JAMÓN IBÉRICO

MARIDAJE

D.O PLA DE BAGES · GRAN SELECCIÓN · SOLERGIBERT · 2002

LUBINA AL VAPOR CON HOJA DE SHISO Y PURÉ DE COLIFLOR

MARIDAJE

A.O.C. POUILLY FUMÉE · BLANC FUMÉE DE POUILLY · DIDIER DAGUENEAU · 2010

SOLOMILLO EN TAGLIATTA CON TORTA DEL CASAR

MARIDAJE

D.O. RIBERA DEL DUERO · VENDIMIA SELECCIONADA · ANTONIO IZQUIERDO · 2008

COULANT DE CHOCOLATE CON GELATINA DE VAINILLA Y HELADO DE PRALINÉ

MARIDAJE

A.O.C. RIVESALTES · AMBRÉ · DOMAINE CAZES · 1995

SORBETE DE ALBAHACA Y FRUTA DE LA PASIÓN

PRECIO: 180€ / PERSONA (IVA INCLUIDO)

EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA SANT VALENTÍ

OSTRES AMB EMULSIÓ DE PALO CORTADO I KALE

MARIDATGE

D.O. CAVA · III LUSTROS · GRAMONA · 2011

AMANIDA DE VIEIRES AMB VERDURES TENDRES I MAIONESA CÍTRICA

MARIDATGE

A.O.C ALSACE · CUVÉE FREDERIC EMILE · DOMAINE TRIMBACH · 2009

MILFULLS DE PATATA TRUFADA AMB BROU DE PERNIL IBÈRIC

MARIDATGE

D.O PLA DE BAGES · GRAN SELECCIÓ · SOLERGIBERT · 2002

LLOBARRO AL VAPOR AMB FULLA DE SHISO I PURÉ DE COLIFLOR

MARIDATGE

A.O.C. POUILLY FUMÉE · BLANC FUMÉE DE POUILLY · DIDIER DAGUENEAU · 2010

FILET EN TAGLIATA AMB TORTA DEL CASAR

MARIDATGE

D.O. RIBERA DEL DUERO · VENDIMIA SELECCIONADA · ANTONIO IZQUIERDO · 2008

COULANT DE XOCOLATA AMB GELATINA DE VAINILLA I GELAT DE PRALINÉ

MARIDATGE

A.O.C. RIVESALTES · AMBRÉ · DOMAINE CAZES · 1995

SORBET D'ALFÀBREGA I FRUITA DE LA PASSIÓ

PREU: 180€ / PERSONA (IVA INCLÒS)

VALENTINE'S DAY GASTRONOMIC EXPERIENCE

OYSTERS WITH EMULSION OF PALO CORTADO (SHERRY) AND KALE

PAIRING

D.O. CAVA · III LUSTROS · GRAMONA · 2011

SCALLOP, TENDER VEGETABLE AND CITRUS MAYONNAISE SALAD

PAIRING

A.O.C ALSACE · CUVÉE FREDERIC EMILE · DOMAINE TRIMBACH · 2009

TRUFFLED POTATO MILLE-FEUILLE WITH IBERIAN HAM BROTH

PAIRING

D.O PLA DE BAGES · GRAN SELECCIÓN · SOLERGIBERT · 2002

STEAMED SEA BASS WITH SHISO LEAF AND CAULIFLOWER PURÉE

PAIRING

A.O.C. POUILLY FUMÉE · BLANC FUMÉE DE POUILLY · DIDIER DAGUENEAU · 2010

SIRLOIN TAGLIATTA WITH TORTA DEL CASAR CHEESE

PAIRING

D.O. RIBERA DEL DUERO · VENDIMIA SELECCIONADA · ANTONIO IZQUIERDO · 2008

CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA JAM AND PRALINE ICE CREAM

PAIRING

A.O.C. RIVESALTES · AMBRÉ · DOMAINE CAZES · 1995

BASIL AND PASSION FRUIT SORBET

PRICE: €180 / PERSON (VAT INCLUDED)

Reserva una mesa / Reserva una taula / Book a table:
TEL. (+34) 935 081 020 · beso@sofiabarcelona.com

S O F I A
Be So

PLAÇA DE PIUS XII, 4
08028 BARCELONA
besobarcelona.com