



“La Víspera de Navidad en Sicilia es un homenaje a los sabores del mar, combinados con las hierbas aromáticas y los colores de la tierra. Nuestro menú fusiona Tradición y Sabor para ofrecerle una experiencia gastronómica inolvidable”

NocheBuena

24 diciembre

ENTRANTES, LOS ANTIPASTI:

CAPONATA DI PESCE SPADA

Reinterpretación de la clásica caponata siciliana, enriquecida con pez espada. Un equilibrio perfecto entre sabores dulces y agridulces.

SARDINAS BECCAFICO

Sardinas rellenas de una mezcla aromática de pan rallado, pasas, piñones, ralladura de limón y naranja. Horneadas y servidas sobre una cama de cebolla roja caramelizada y ralladura cítrica. Un clásico imprescindible de la cocina siciliana.

FORMAGGIO FRITTO CON ACCIUGHE

Finas lonchas de queso “tuma” o “primosale”, rellenas de anchoas y aromatizadas con orégano catanés.

PRINI PIATTI:

PACCHERI CON MAZZANCOLLE E ZUCCHINE

Un plato delicado y equilibrado, donde la pasta se saltea con una suave crema de calabacines y gambones frescos.

BUCATINI AL NERO DI SEPPIA

Elaboración tradicional siciliana que resalta los auténticos sabores del mar mediante la tinta natural de la sepia.

SECONDI PIATTI:

FILETTI DI PESTE SPATOLA IN AGRODOLCIE

Crujientes filetes de pez sable fritos y condimentados con una salsa a base de cebolla roja, pasas, piñones y menta.

INSALATTNA DI ARANCE, FINOCCHIO

Naranja, hinojo y aceitunas negras, Refrescante combinación que aporta una nota ligera y aromática al final de la degustación.

DOLCI:

GELATINA DE CANELA
PANETTONE ARTESANAL SICILIANO
de pistacho con chocolate fundido de Modica

ENOTECA:

TARENI NERO D'AVOLA PELLEGRINO
PELLEGRINO TARENI INZOLIA
&
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL

-85€-

RESERVAS:

info@gioiabarcelona.com | 638 46 17 63
Carrer de Provença, 371, L'Eixample Barcelona