Menús de Celebraciones 2025 · 2026

Best Front Marítim

BARCELONA · ESPAÑA

★ ★ ★ ★

Menús de Celebraciones · 24.12.2025

Nochebuena

Servicio de pan y agua, cervezas y refrescos
Bodega 1. Ca n' Estruc Blanc / Ca n' Estruc Negre / Roger de Flor Brut Nature
Bodega 2. Casa de Luz Verdejo / Heraclio Alfaro Rioja Crianza /Roger de Flor Brut Nature
Servicio de cafés

Menú Degustación

Mini brioche de mantequilla con salmón ahumado,
crème Fraîche y huevas de trucha
Pan de coca con tomate y paleta ibérica D.O. Guijuelo
Tosta de anchoa con mantequilla ahumada
Saam de tartar de atún y remolacha con mayonesa ligera de wasabi
Solomillo ibérico estilo rosbif, encurtidos y mostaza

Gambones a la sal
Croqueta de gulas al ajillo con yema de huevo curada

Ravioli de marisco con sopa bullabesa reducida

Pularda asada con salsa Périgueux, picada de avellanas y trufa

Tarta cremosa de queso y turrón con quenelle de café,
Frambuesa y crujiente de speculoos

Surtido de bombones, turrones,
polvorones y barquillos

Precio por persona
87,00€
IVA Incluido

Best Front Marítim
BARCELONA · ESPAÑA
★ ★ ★ ★

Menús de Celebraciones · 25.12.2025

Navidad

Servicio de pan y agua, cervezas y refrescos
Bodega 1. Ca n' Estruc Blanc / Ca n' Estruc Negre / Roger de Flor Brut Nature
Bodega 2. Casa de Luz Verdejo / Heraclio Alfaro Rioja Crianza / Roger de Flor Brut Nature
Servicio de cafés

Menú Degustación

Mini brioche de mantequilla con salmón ahumado,
crème Fraîche y huevas de trucha
Pan de coca con tomate y paleta ibérica D.O. Guijuelo
Tosta de anchoa con mantequilla ahumada
Saam de tartar de atún y remolacha con mayonesa ligera de wasabi
Solomillo ibérico estilo rosbif, encurtidos y mostaza

Gambones a la sal
Croqueta de gulas al ajillo con yema de huevo curada

Ravioli de col relleno de pilota de navidad trufada, en consomé
de escudella y galets

Mar y montaña de pularda con gamba roja y picada de avellanas

Tarta cremosa de queso y turrón con quenelle de café,
Frambuesa y crujiente de speculoos

Surtido de bombones, turrones,
polvorones y barquillos

Best Front Marítim
BARCELONA · ESPAÑA

Precio por persona
87,00€
IVA Incluido

Menús de Celebraciones · 26.12.2025

San Esteban

Servicio de pan y agua, cervezas y refrescos
Bodega 1. Ca n' Estruc Blanc / Ca n' Estruc Negre / Roger de Flor Brut Nature
Bodega 2. Casa de Luz Verdejo / Heraclio Alfaro Rioja Crianza /Roger de Flor Brut Nature
Servicio de cafés

Menú Degustación

Mini brioche de mantequilla con salmón ahumado,
crème Fraîche y huevas de trucha
Pan de coca con tomate y paleta ibérica D.O. Guijuelo
Tosta de anchoa con mantequilla ahumada
Saam de tartar de atún y remolacha con mayonesa ligera de wasabi
Solomillo ibérico estilo rosbif, encurtidos y mostaza

Gambones a la sal
Croqueta de gulas al ajillo con yema de huevo curada

Canelón de rustido y foie, con bechamel noisette, salsa Périgueux y trufa

Mar y montaña de pularda con gamba roja y picada de avellanas

Tarta cremosa de queso y turrón con quenelle de café,
Frambuesa y crujiente de speculoos.

Surtido de bombones, turrones,
polvorones y barquillos

Precio por persona
87,00€
IVA Incluido

Best Front Marítim
BARCELONA · ESPAÑA
★ ★ ★ ★

Menús de Celebraciones · 01.01.2026

Año Nuevo

Servicio de pan y agua, cervezas y refrescos
Bodega 1. Ca n' Estruc Blanc / Ca n' Estruc Negre / Roger de Flor Brut Nature
Bodega 2. Casa de Luz Verdejo / Heraclio Alfaro Rioja Crianza / Roger de Flor Brut Nature
Servicio de cafés

Menú Degustación

Mini brioche de mantequilla con salmón ahumado,
crème Fraîche y huevas de trucha
Pan de coca con tomate y paleta ibérica D.O. Guijuelo
Tosta de anchoa con mantequilla ahumada
Saam de tartar de atún y remolacha con mayonesa ligera de wasabi
Solomillo ibérico estilo rosbif, encurtidos y mostaza

Gambones a la sal
Croqueta de gulas al ajillo con yema de huevo curada

Ravioli de marisco con sopa bullabesa reducida

Pularda asada con salsa Périgueux, picada de avellanas y trufa

Tarta cremosa de queso y turrón con quenelle de café,
Frambuesa y crujiente de speculoos

Surtido de bombones, turrones,
polvorones y barquillos

Precio por persona
87,00€
IVA Incluido

Best Front Marítim
BARCELONA · ESPAÑA

Menús de Celebraciones · 06.01.2026

Día de Reyes

Servicio de pan y agua, cervezas y refrescos
Bodega 1. Ca n' Estruc Blanc / Ca n' Estruc Negre / Roger de Flor Brut Nature
Bodega 2. Casa de Luz Verdejo / Heraclio Alfaro Rioja Crianza /Roger de Flor Brut Nature
Servicio de cafés

Menú Degustación

Mini brioche de mantequilla con salmón ahumado,
crème Fraîche y huevas de trucha
Pan de coca con tomate y paleta ibérica D.O. Guijuelo
Tosta de anchoa con mantequilla ahumada
Saam de tartar de atún y remolacha con mayonesa ligera de wasabi
Solomillo ibérico estilo rosbif, encurtidos y mostaza

Gambones a la sal
Croqueta de gulas al ajillo con yema de huevo curada

Ravioli de marisco con sopa bullabesa reducida

Pularda asada con salsa Périgueux, picada de avellanas y trufa

Tarta cremosa de queso y turrón con quenelle de café,
Frambuesa y crujiente de speculoos

Surtido de bombones, turrones,
polvorones y barquillos

Precio por persona
87,00€
IVA Incluido

Best Front Marítim
BARCELONA · ESPAÑA
★ ★ ★ ★