

Experiència gastronòmica Gaudí

Imagina visitar la primera casa dissenyada per Antoni Gaudí i finalitzar amb una experiència gastronòmica al menjador de la Casa Vicens. Gaudiràs d'un àpat a càrrec de Hofmann, restaurant amb estrella Michelin que t'ofereix tres menús diferents per triar. Fes-ho realitat!



Menú Casa Vicens

Copa de benvinguda

Foie d'ànec mi cuit, gelatina de vi negre, crema d'ametlla kumquats confitats

Corball al forn, verdures de temporada, tofu i vinagreta de pinyons

Presca ibèrica, cremós de chirivía, bolets saltats, salsa de kimchi i vel umami

Volcanic (xocolata negra 64% i praliné de macadàmia)

Menú Gaudí

Copa de benvinguda

Amanida de tomàquet raff en textures, burrata i anguila fumada

Caneló de vedella amb foie, crema trufada i teula de parmesà cruixent

Bacallà confitat, pil pil i terra de pernil

Cheese cake (crumble d'ametlla, melmelada de gerds, maduixa i mousse de formatge)

Menú Barcelona

Copa de benvinguda

Crema de coliflor, ou a baixa temperatura, cansalada confitada i tòfona negra

Risotto amb arròs carnaroli, vieira rustida i rovell d'erigó

Filet de vedella, làmina de foie, mil fulls de patata i salsa "périgourdine"

Tartaleta Albahaca (masa sablé, compota de llimona alfàbrega, crema de llimona amb bergamota, pa de pessic i merenga d'alfàbrega)

Tots els menús inclouen vins i cava DO Penedès. Aigua i cafès.



Extres

- Copa o licors al final del sopar.
- Equip de so.

Cal reservar prèviament aquests extres.

Forma de pagament

Reserva per transferència bancària (amb un mínim de 48 hores d'antelació).

Reserves a sales@casavicens.org

Aquesta experiència compleix amb totes les mesures sanitàries davant la COVID-19.

Aforament

Grup mínim de 6 persones o equivalent, màxim 12 persones. Opcions: Taula imperial (6-10 pax) o dues taules rodones (6pax/taula). Tots els comensals hauran d'haver triat el mateix menú.

Horaris

Dinar: de 13:00 a 16:30h.
Sopar: de 19:30 a 23:00h.