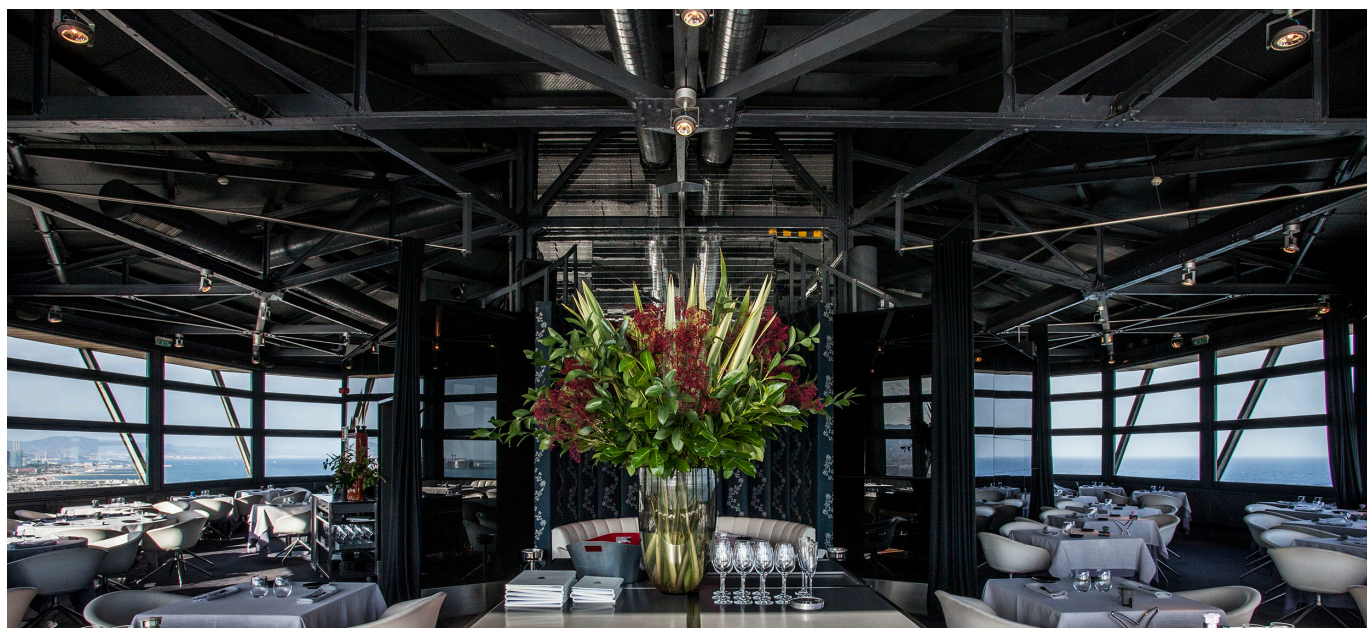


torre d'alta mar

R E S T A U R A N T



Uno de los restaurantes más espectaculares del mundo. En Barcelona.

Torre d'Alta Mar. 360° a 75 metros sobre el mar.

Torre d'Alta Mar es uno de los mejores restaurantes del mundo por sus características especiales de ubicación, cocina y servicio. Cocina de autor moderna y mediterránea de alto nivel, recomendado en la Guía Michelin. Chefs Albert Dolcet y Joan Martínez. Superficie de 180 m2. Capacidad máxima, 120 personas. Posibilidad de tener el restaurante en Exclusiva o reservar alguna de sus zonas.

torredealtamar.com

eventos@torredealtamar.com

DANIELA DA VEIGA, Directora comercial

+34 93 221 44 60

torre d'alta mar

R E S T A U R A N T

Menú Passeig de Gràcia

Menú para compartir

-Copa de Cava.

-Aperitivo del Chef.

PARA COMPARTIR

-Jamón Etiqueta Negra, pan con tomate.

-Foie, flores y frutas, Sauternes.

-Blanco y Negro de vieiras, ajo negro, daikon y nabo negro.

-Pulpo, crumble de miso, patata ahumada.

-Arroz cremoso de marisco.

PLATO PRINCIPAL

-Lomo bajo de ternera, tuétano, nira, lichi.

POSTRE

-Huevo de corral. Chocolate, mango, limón.

-Petits Fours.

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja

Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès

Cava: Torelló D.O. Penedès

Agua mineral, Café, Infusiones

torre d'alta mar

R E S T A U R A N T

Menú Diagonal

Menú Degustación

-Copa de Cava.

-Aperitivo del Chef.

-Foie, flores y frutas, Sauternes.

-Pulpo, crumble de miso, patata ahumada.

-Merluza, su pil-pil, crujiente de plancton.

-Solomillo de ternera, boniato, chirivía, granada, setas silvestres.

-Hielo Rojo. Fresas, frambuesas, grosellas, palomitas.

-Tiramisú, avellanas garrapiñadas, teja de cacao.

-Petits Fours.

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja

Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès

Cava: Torelló D.O. Penedès

Agua mineral, Café, Infusiones

torre d'alta mar

R E S T A U R A N T

Menú La Rambla

-Copa de Cava.

-Aperitivo del Chef.

-Pulpo, crumble de miso, patata ahumada.

-Huevo de gallina 60°, morcilla wagyu.

-Turbot salvaje, jardín de verduras, crema de hinojo.

-Hielo Rojo.

(Fresas, frambuesas, grosellas, palomitas)

-Petits Fours

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja

Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès

Cava: Torelló D.O. Penedès

Agua mineral, Café, Infusiones

torre d'alta mar

R E S T A U R A N T

Menú Paral.lel

-Copa de Cava.

-Aperitivo del Chef.

-Gazpacho de verduras, frutas y hortalizas de temporada.

-Huevo de gallina 60º, morcilla wagyu.

-Lomo bajo de ternera, tuétano, nira, lichi.

-Tiramisú, avellanas garrapiñadas, teja de cacao.

-Petits Fours

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja

Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès

Cava: Torelló D.O. Penedès

Agua mineral, Café, Infusiones

torre d'alta mar

R E S T A U R A N T

Menú Meridiana

-Copa de Cava.

-Aperitivo del Chef.

-Foie, flores y frutas, Sauternes.

-Arroz cremoso de marisco.

-Merluza, su pil-pil, crujiente de plancton.

-Huevo de corral. Chocolate, mango, limón.

-Petits Fours.

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja

Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès

Cava: Torelló D.O. Penedès

Agua mineral, Café, Infusiones