


visual
RESTAURANT PANORAMIC

Hotel Torre Catalunya Planta 23
Avd. de Roma 2-4 · 08014 Barcelona
Tel. (34) 93 600 69 99 · visual@expogrup.com
www.torre catalunya.com

SKYLINE

COMES LO QUE VES *ENJOY DINING WITH THE SITES IN VIEW*

MENÚ DEGUSTACIÓN *TASTING MENU*





▶ CAÑONES DE MONTJUÏC *MONTJUÏC CANNONS*

Barquillo frito de pasta brick relleno de queso de cabra descansando sobre mermelada de cebolla y sal volcánica de Hawai.

Fried pastry wafer stuffed with goat's cheese laid over onion jam and volcanic salt from Hawaii.



▶ TIBIDABO TIBIDABO

Pimientos del piquillo con brandada de bacalao y colina de rúcula aderezada con reducción de Módena.

"Piquillo" red peppers with finely mashed salted cod brandade on a mount of rocket lettuce with a reduction of Modena Balsamic vinegar dressing.

MAR SEA ◀

Ensalada templada de cous-cous con berberechos, mejillones, langostinos, tirabeques y frutos secos.

Warm couscous salad with cockles, mussels, king prawns, snow peas and dried fruit.



SAGRADA FAMILIA ◀ *SAGRADA FAMILIA*

Torres de carrillera de ternera asada montadas sobre puré de patata casero, servidas con verduritas salteadas y un aire de aceite de trufa.

Roasted beef cheek towers served on home-made mashed potatoes, accompanied by sautéed vegetables and a light drizzle of truffle oil.



NUUESTRO CHEF
OUR CHEF

ÀLEX MUEDRA

Se ha inspirado en varios hitos al alcance de la vista desde nuestro propio restaurante para crear unos platos coloristas y vivos, en los que priman la calidad de las materias primas y los sabores definidos. La expresión de la sencillez traducida en un menú cercano, sorprendente por su arquitectura y muy barcelonés.

He has been inspired by various landmarks that can be seen from our restaurant from which he has created some colourful and exciting dishes, where the quality of the ingredients and refined flavours stand out. The expression of simplicity offering a tempting menu, certainly surprising because of its architecture, so very typical of Barcelona.



▶ TELEFÉRICO CABLE CAR

Dueto de brownies de chocolate blanco y negro, con helado de rosas y teja.

A duet of white and dark chocolate brownies, with rose ice-cream and wafer.

Precio 45€ (sin bebida). Maridajes: corto 10€, largo 20€. IVA incl.
Price 45€ (excluding beverages). Pairing: short list €10, long list €20. VAT included.