

nectari  
RESTAURANT



València, 28  
08015 BARCELONA  
Tel. 932 268 718  
[www.nectari.es](http://www.nectari.es)





**BODEGA I MARIDATGE DE VINS**  
BODEGA Y MARIDAJE DE VINOS

**PREU DEGUSTACIÓ / PRECIO DEGUSTACIÓN**

**\*Menú (taula complerta), vuitanta-i-sis euros.**

**\*Menú amb Bodega selecció vint-i-set euros, ( tres vins).**

**\*Menú amb Maridatge de vins cinquanta euros, ( set vins).**

**\*Menú (mesa completa), ochentaiséis euros.**

**\*Menú con Bodega Veintisiete euros, (tres vinos).**

**\*Menú con Maridaje de vinos cincuenta euros, (siete vinos).**

**\*Servei de varietats de pa i aperitius,  
(Si no volen que els serveixin indicar-ho a l'hora de prendre comanda).**

**\*Servicio de variedades de pan y aperitivos,  
(Si no quieren que los sirvamos indicar al tomar comanda).**

**Aperitius i varietats de pa/ Aperitivos y variedades de pan**  
5€

### **Menú Degustación**

**FOIE I ANGUILA**  
**Amb gelée d'Òporto i el seu brioix**  
Con gelée de Oporto y su brioche  
25€

**"BISQUE" DE MARISC**  
**amb tàrtar de gamba i caviar**  
Bisque de marisco con tartar de gamba y caviar  
33.95€

**PEIX DE LA LLOTJA DEL DIA**  
Pescado de la lonja del día  
35.95€

**Sorbet del dia**  
Sorbete del día

**CÉRVOL**  
**amb castanyes i ravioli de plàtan**  
Ciervo con castañas y ravioli de plátano  
35€

**Assortiment de formatges amb les seves guarnicions i pa artesà**  
Surtido de quesos con sus guarniciones y pan artesano  
17€

**Pre postre**  
Pre postre  
**Postre del dia**  
Postre del día  
13.90€

**Petit Fours i bombons**  
Petit Fours y bombones

**Rogamos que, si padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, lo indiquen a la hora de pedir los platos.**

**\*Medias Raciones o platos a compartir +15%**