

# Sopar i festa cap d'any 2023 amb DJ

## Menú

### Els tastets

“Vol-au-vent” de foie mi-cuit i mermelada de figues  
Tartaleta de gambes i cranc  
Blinis de salmó fumat i cremós de vodka  
Tataki de magret d'ànec

### Els entrants

Amanida de favetes “baby” i cruixent de pernil ibèric  
“Tortita” mexicana amb alvocat, tomàquet confitat, formatge grec i olivada

### El plat principal

Melós de xai aromatitzat amb especíes índies i mel de romaní,  
acompanyat del seu cuscús de verdures.

### El dolç final

Assortiment de “petits fours”  
Raïm de la sort i cotilló

### Begudes

Aigües minerals, refrescos, cerveses, vi blanc  
Petites estones D.O Terra Alta,  
Vi negre Cair Cuvée D.O Ribera del Duero  
Cava “Castellroig” Reserva-Brut.

**OBERTURA: 21.30h. / TANCAMENT: 03.30h**  
**PAGAMENT I RESERVES: [merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net)**  
**PREU MENÚ: 100€**  
**ENTRADA DESPRÉS DE LES 00H, 40€ (Copa inclosa)**

COCKTAIL BAR MERBEYE  
Plaça Doctor Andreu, 2 Barcelona  
[merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net) [www.merbeye.net](http://www.merbeye.net)  
Tel. 652 43 30 21 - 93 417 35 49



# Dinner et Fête Fin d'année 2023 avec DJ

## Menu

### Les amuse-bouche

Vol-au-vent de foie mi-cuit et confiture de figues  
Tartelette de crevettes et crabe  
Blinis de saumon fumé et crémeux de vodka  
Tataki de magret de canard

### Les entrées

Salade de petites fèves et son croustillant de jambon ibérique  
"Tortita" mexicaine avec avocat, tomates confites, fromage grec et tapenade

### Le plat principal

Agneau aux épices indiennes et miel de romarin  
servi avec son couscous de légumes

### Pour finir en douceur

Assortiment de petits fours  
Raisin "porte bonheur" et "cotillón"

### Boissons

Eau minéral, rafraîchissements, bière, vin blanc "Petites estones"  
D.O Terra alta, Vin rouge "Cair Cuvée" D.O Ribera del Duero  
Cava "Castelloig" Reserva- Brut.

**OUVERTURE: 21.30h / FERMETURE: 03.30h**  
**PAIEMENT et RESERVATION: [merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net)**  
**PRIX MENU: 100€**  
**ENTRÉE APRÈS 00H, 40€ (Boisson compris)**

COCKTAIL BAR MERBEYE  
Plaça Doctor Andreu, 2 Barcelona  
[merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net) [www.merbeye.net](http://www.merbeye.net)  
Tel. 652 43 30 21 - 93 417 35 49



# Cena y fiesta Fin de año 2023 con DJ

## Menu

### Las tapas:

“Vol-au-vent” de foie mi-cuit i mermelada de higos  
Tartaleta de gambas y cangrejo  
Blinis de salmón ahumado y cremoso de vodka  
Tataki de magret de pato

### Los entrantes:

Ensalada de habitas “baby” y crujiente de jamón ibérico  
Tortita mexicana con aguacate, tomate confitado,  
queso griego y olivada

### El plato principal:

Meloso de cordero aromatizado con especias indias y miel de romero  
acompañado de su cuscús de verduras

### El dulce final:

Surtido de “petits fours”  
Uvas de la suerte y cotillón

### Bebidas:

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino blanco “Petites estones”  
D.O Terra alta, vino tinto “Cair Cuvée” D.O Ribera del Duero  
Cava “Castellroig” Reserva-Brut.

**ABERTURA: 21,30h / CIERRE: 03,30h**  
**PAGO Y RESERVAS: [merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net)**  
**PRECIO MENÚ: 100€**  
**ENTRADA DESPUES DE LAS 00H, 40€ (Copa Incluída)**

COCKTAIL BAR MERBEYE  
Plaça Doctor Andreu, 2 Barcelona  
[merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net) [www.merbeye.net](http://www.merbeye.net)  
Tel. 652 43 30 21 - 93 417 35 49



# Dinner and New Year´s party 2023 with DJ

## Menu

### The “tapas”:

“Vol-au-vent” with fig jam and foie mi-cuit on top  
Little tartlet with crab and prawns salad  
Blinis with smoke salmon and vodka cream  
Duck´s magret tataki

### The starters:

“Baby” beans salad with crunchy ham  
Mexican “Tortita” with avocado, marinated tomatos,  
greek cheese and black olives cream

### Main course:

Lamb flavoured with indian spices and rosemary honey  
served with vegetable cuscús

### Sweet end:

“Petits fours” assortment  
“Cotillón” and “lucky grapes”

### Drinks:

Mineral water, soft drinks, beers, white wine “Petites estones”  
D.O Terra Alta, red wine “Cair Cuvée” D.O Ribera del Duero  
Cava “Castellroig” Reserva- Brut.

**OPENING DOORS: 21,30h / CLOSING DOORS: 03,30h**  
**PAYMENT AND RESERVATION: [merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net)**  
**PRICE MENU: 100€**  
**ENTRANCE AFTER 00H, 40€ (Drink included)**

COCKTAIL BAR MERBEYE  
Plaça Doctor Andreu, 2 Barcelona  
[merbeye@merbeye.net](mailto:merbeye@merbeye.net) [www.merbeye.net](http://www.merbeye.net)  
Tel. 652 43 30 21 - 93 417 35 49

