CENA DE

Nochevieja

2026

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA

Jueves, 31 de diciembre

CASA TEJADA · BARCELONA

APERITIVOS

Galleta crujiente de cangrejo y aguacate

Gamba azul y espuma de azafrán

Tataki de ternera, brioche y mayonesa de wasabi

Atún Balfegó y caviar Maison Prunier



ENTRANTE

Foie micuit

pistacho y mermelada de tomates de viña

PESCADO

Merluza negra confitada

crema de zanahorias y alioli de sobrasada

CARNE

Buey en costra de ceniza

puré Robuchon, crema de chalotas y demi-glace

POSTRE

Pavlova

fruta de la pasión

PETIT FOURS

Trufas de chocolate al Cognac XO

Uvas de la suerte



CHAMPAGNE Y BODEGA

Pommery Brut Royal

CON SUPLEMENTO

Pommery Grand Apanage 1874
Blanc de Blancs

CON SUPLEMENTO

Vino blanco, tinto y cava seleccionados por nuestro Sommelier
Agua, refrescos y cafés incluidos

140€ por persona · IVA incluido

CASA TEJADA
CUINA, CUISINE, CUCINA

CONDICIONES Y RESERVAS

Para confirmar la reserva, es necesario realizar el pago adelantado del menú.

La reserva se puede cancelar hasta 72h antes del día de la misma.

casatejada@goutrouge.com

+34 93 494 70 12

C/ Tenor Viñas 3, 08021 Barcelona

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA

SOPAR DE

Cap d'Any

2026

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA

Dijous, 31 de desembre

CASA TEJADA · BARCELONA

APERITIUS

Galeta cruixent de cranc i alvocat

Gamba blava i escuma de safrà

Tataki de vedella, brioix i maionesa de wasabi

Tonyina Balfegó i caviar Maison Prunier



ENTRANT

Foie mi-cuit

festuc i melmelada
de tomàquets de vinya

PEIX

Lluç negre confitat

crema de pastanaga i allioli de sobrassada

CARN

Bou en crosta de cendra

puré Robuchon, crema d'escalunyes i demi-glace

POSTRE

Pavlova

fruita de la passió

PETIT FOURS

Tòfones de xocolata al Cognac XO

Raïm de la sort



XAMPANY I CELLER

Pommery Brut Royal

AMB SUPLEMENT

Pommery Grand Apanage 1874
Blanc de Blancs

AMB SUPLEMENT

Vi blanc, negre i cava seleccionats pel nostre sommelier
Aigua, refrescos i cafès inclosos

140€ per persona · IVA inclòs

CASA TEJADA
CUINA, CUISINE, CUCINA

CONDICIONS I RESERVES

Per confirmar la reserva, cal fer
el pagament anticipat del menú.

La reserva es pot cancel·lar fins a 72 h
abans del dia de la reserva.

casatejada@goutrouge.com

+34 93 494 70 12

C/ Tenor Viñas 3, 08021 Barcelona

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA

DINNER

New Year's Eve

2026

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA

Thursday, 31 December

CASA TEJADA · BARCELONA

APPETISERS

Crispy crab and avocado cracker

Blue prawn and saffron foam

Veal tataki, brioche and wasabi mayonnaise

Balfegó tuna and Maison Prunier caviar



STARTER

Foie gras mi-cuit

pistachio and vine-ripened tomato jam

FISH

Confit Chilean sea bass

carrot cream and sobrasada aioli

MEAT

Beef in an ash crust

Robuchon purée, shallot cream and demi-glace

DESSERT

Pavlova

passion fruit

PETIT FOURS

Chocolate truffles with Cognac XO

Lucky grapes



CHAMPAGNE AND WINE

Pommery Brut Royal

SUPPLEMENT APPLIES

Pommery Grand Apanage 1874 Blanc de Blancs

SUPPLEMENT APPLIES

White, red and cava selected by our sommelier
Water, soft drinks and coffee included

140€ per person · VAT included

CASA TEJADA
CUINA, CUISINE, CUCINA

TERMS AND RESERVATIONS

Prepayment of the menu is required
to confirm the reservation.

Reservations may be cancelled up to 72 hours before the date of the booking.

casatejada@goutrouge.com

+34 93 494 70 12

C/ Tenor Viñas 3, 08021 Barcelona

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA

DÎNER DE LA

Saint-Sylvestre

2026

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA

Jeudi 31 décembre

CASA TEJADA · BARCELONA

APÉRITIFS

Biscuit croustillant au crabe et avocat

Crevette bleue et écume de safran

Tataki de veau, brioche et mayonnaise au wasabi

Thon Balfegó et caviar Maison Prunier



ENTRÉE

Foie gras mi-cuit

pistache et confiture
de tomates en grappe

POISSON

Légine confite

crème de carottes et aïoli à la sobrasada

VIANDE

Bœuf en croûte de cendre

purée Robuchon, crème d'échalotes et demi-glace

DESSERT

Pavlova

aux fruits de la passion

PETIT FOURS

Truffes au chocolat et Cognac XO

Raisins de la chance



CHAMPAGNE ET CAVE

Pommery Brut Royal

AVEC SUPPLÉMENT

Pommery Grand Apanage 1874
Blanc de Blancs

AVEC SUPPLÉMENT

Vins blanc, rouge et cava sélectionnés par notre sommelier
Eau, boissons fraîches et cafés inclus

140€ par personne · TVA incluse

CASA TEJADA
CUINA, CUISINE, CUCINA

CONDITIONS ET RÉSERVATIONS

Pour confirmer la réservation, le paiement du menu doit être réglé à l'avance.

La réservation peut être annulée jusqu'à 72 h avant la date prévue.

casatejada@goutrouge.com

+34 93 494 70 12

C/ Tenor Viñas 3, 08021 Barcelona

CASA TEJADA

CUINA, CUISINE, CUCINA