



MOOD SWISS FONDUE EXPERIENCE

M  O O D
R O O F T O P B A R

En caso de que padezca alguna alergia o intolerancia, por favor advierta a nuestro personal

THE ONE
BARCELONA



Switzerland
Cheese
Marketing

Para empezar

| | |
|--|------|
| “Nüsslisalat” – Ensalada de canónigos, huevo, bacon y crujiente de pan y queso | 12 € |
| Ensalada de endivias y manzana con nueces y queso azul | 14 € |
| Vitello tonnato con queso Sbrinz | 18 € |
| Tabla de cecina, Tête de Moine y paté de montaña con pan de centeno y nueces | 22 € |

Fondues de quesos suizos (*mín. 2 personas*)

| | |
|---|-------------|
| Fondue “moitié-moitié” – Gruyère y Vacherin Fribourgeois | 26 € /pers. |
| Fondue Gruyère, Vacherin y Queso Azul | 30 € /pers. |
| Fondue Gruyère, Vacherin y Tête de Moine | 29 € /pers. |
| Fondue al Champagne con Gruyère, Vacherin y Tête de Moine | 38 € /pers. |
| Fondue a la trufa fresca melanosporum (5gr por 2 pers.) | 44 € /pers. |

Suplementos

| | |
|-----------------------|------|
| 5 gr de colmenillas | 10 € |
| 2,5gr de trufa fresca | 18 € |

Otros platos típicos suizos

| | |
|---|------|
| Salmón con polenta Ticinese y aceite de hierbas aromáticas | 23 € |
| Estofado de ternera blanca al estilo Zürich con champiñones y rösti de patata | 25 € |
| Entrecot Simmental al carbón con mantequilla de hierbas de montaña | 29 € |

Menús para compartir *(mín. 2 personas)*

FRIBURGO

39 € / pers.

Una "Nüsslisalat" – Ensalada de canónigos, huevo, bacon y crujiente de pan y queso

Una fondue "moitié-moitié" – Gruyère y Vacherin Fribourgeois

Dos mini Strudels de manzana y pasas con helado de vainilla

Una copa de vino blanco por persona

LA GRUYÈRE

46 € / pers.

Una "Nüsslisalat" – Ensalada de canónigos, huevo, bacon y crujiente de pan y queso

Un vitello tonnato con queso Sbrinz

Una fondue "moitié-moitié" – Gruyère y Vacherin Fribourgeois

Dos mini mousse de Toblerone

Una copa de vino blanco por persona

ZERMATT

59 € / pers.

"Nüsslisalat" – Ensalada de canónigos, huevo, bacon y crujiente de pan y queso

Tabla de cecina, Tête de Moine y paté de montaña con pan de centeno y nueces

Una fondue de Gruyère, Vacherin Fribourgeois y Tête de Moine

"Nusstorte" Tarta de nueces caramelizadas estilo alpino

Una botella de vino blanco para dos personas

GSTAAD

75 € / pers.

Ensalada de endivias y manzana con nueces y queso azul

Tabla de cecina, Tête de Moine y paté de montaña, pan de centeno y nueces

Una fondue al Champagne de Gruyère, Vacherin Fribourgeois y Tête de Moine

Fondue de chocolate 70% cacao, frutas y nubes

Una copa de Champagne por persona

Suplementos

5 gr de colmenillas

10 €

2,5gr de trufa fresca

18 €

Postres

| | |
|--|--|
| Strudel de manzana y pasas con helado de vainilla | 10 € |
| Fondue de chocolate 70% cacao, frutas, madalenas y nubes | 9 € /pers. <i>(min. 2 personas)</i> |
| “Nusstorte” Tarta de nueces caramelizadas estilo alpino | 12 € |
| Mousse de Toblerone | 10 € |

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.
“Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones especificadas en el Real Decreto 1420/2006 de 1 de Diciembre sobre la protección contra el anisakis”.