

MENÚ FIN DE AÑO

Nochevieja

COMENZAMOS

Surtido de ibéricos con todas de pan pueblo y tumaca
Tabla de quesos con frutos secos y mermeladas
caseras de mango y frutos rojos
Canelón de piña relleno de tartar de langostino y
pulpo con mayonesa kimchy sobre aguacate cremoso
Micuit de bacalao caramelizado con cítricos sobre
brioche tostado en su jugo y fruta de la pasión
Crema de carabineros con chips de gamba cristal y
aceite de trufa

Sorbete refrescante de mojito

A ELEGIR

Timbal de cochino especiado cocinado a baja temperatura 10h
con parmentier de patatas y castañas asadas
Entrecote a la parrilla con salsa de vino tinto especiado, salsa
española o salsa de gorgonzola acompañado de patata baby
estilo provenzal
Bacalao al horno con holandesa tostada sobre sinfónica de
verduras y chips de boniato
Colas de rape glaseadas con miel y pimienta rosa acompañada de
ensalada de trigo con orejones, pasas y ciruelas salteados

UN CAPRICHIO

Tronco de navidad relleno de trufa
Milhojas rellenas de crema de limón
Tarta de queso
Café e infusiones naturales
Cava, uvas de la suerte, cotillón +1 copa de importación

*Barra libre de bebidas durante la cena (cerveza, agua, vino y
refrescos)*

150€ (IVA INCLUIDO)

*Cualquier tipo de intolerancias serán comunicadas a la empresa
con un mínimo de 5 días de antelación bajo una señal
formalizada*