



## MENÚ NOCHEVIEJA 2022



### *Snacks*

Nougatine crujiente de amaretto, foie chantilly de azahar

Hojaldre caramelizado- anchoa de Cantabria/ mantequilla ahumada de algas

Ensaladilla de navajas y caviar Persé

Endivia soasada lentejas masala y cigala

Molleja de ternera lacada, berberecho y su jugo espumoso al cava

Lubina salvaje, burrata de calabaza y trufa limón marroquí

Ternera madurada, mandarina rellena, velouté de palo cortado y cebolla  
platillo

### *Postre*

Eclair de frutos del bosque, cava rosado y chocolate

Dulces del café

### *Vinos*

*Ruinart Brut, AOC Champagne*

*Chardonnay Roure Selecció Especial 2018, DO Pla i Llevant*

*Viña Tondonia Reserva 2010, DOCa Rioja*

*Ariadna Gran Reserva 2016, DO Cava*

285€ p.p (IVA Incluido)



## NEW YEAR'S EVE MENU



### *Snacks*

Crispy amaretto nougatine, Chantilly foie gras with orange blossom

Caramelized puff pastry- Cantabrian anchovy/ smoked seaweed butter

Razor clams salad and Persé caviar

Roasted endive masala lentils and cryfish

Lacquered veal gizzard, cockle and its sparkling juice with cava

Wild sea bass, pumpkin burrata and Moroccan lemon truffle

Aged beef, stuffed mandarin orange, “palo cortado” velouté and onions

### *Dessert*

Eclair of forest fruits, rosé cava and chocolate

Petit fours

### *Wine*

*Ruinart Brut, AOC Champagne*  
*Chardonnay Roure Selecció Especial 2018, DO Pla i Llevant*  
*Viña Tondonia, DOCa Rioja*  
*Ariadna Gran Reserva 2016, DO Cava*

285€ p.p (VAT Included)