

menú de nochevieja · new year's eve menu

Feliz 2024

Flan de trufa y macadamia
Truffle flan and macadamian nuts

Buñelo de navaja y hoisin
Razor clams fritter and hoisin

Ostra "Daniel Sorlut" al champagne con miglionette
"Daniel Sorlut" oyster with champagne and miglionette
RUINART, RUINART BRUT

Carpaccio de Carabinero y fresa asada al balsámico
Scarlet shrip carpaccio and roasted strawberry with balsamic
MARQUÉS DE MURRIETA, PRIMER ROSÉ 2022

Yema de Huevo, guisante lágrima y jamón ibérico
Egg yolk, tear peas and ibearian ham
CASTELL D'ENCUS, JHANA 2019

Canelón de boletus, beurre blanc de caviar Osetra y stracciatella ahumada
Boletus cannelloni, Osetra caviar beurre blanc and smocked stracciatella
MENADE, SOBRENATURAL 2016 MAGNUM

Pargo con salsa de almejas, crema de celeri y ensalada de algas
Sea Bream with clams sauce, celeri cream and seaweed salad
EULOGIO POMARES, CASTIÑEIRO 2021

Pichón, milhoja de ensaimada y ciruela asada
Pigeon, ensaimada millefeuille and roasted cherry
DESCENDIENTES DE J. PALACIOS, LAS LAMAS 2001 5L

Semifrío de panettone y helado de dulce de leche
Panettone semifreddo and "dulce de leche" ice cream
MORTITX, DOLÇ DE GEL 2020

Petit Fours

Uva de la suerte

285,00€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.
Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO
entre sus ingredientes (Reglamento EU II)

