

AROMATA

nochevieja

CENA DE NOCHEVIEJA · NEW YEAR'S EVE DINNER

Snacks

Ostras con Bloody Mary y caviar
Oysters with Bloody Mary and caviar

Foie micuit con pasas y vino dulce a la canela
Foie micuit with raisins and sweet wine infused with cinnamon

Puerros confitados con velouté de coco y azafrán
Confit leeks with coconut and saffron velouté

Escabeche de perdiz con ravigote
Partridge escabeche with ravigote sauce



Sopa rellena de pato y trufa con bogavante confitado a la naranja
Duck and truffle stuffed soup with orange confit lobster

Vieiras en pilpil de algas con queso mahonés y papada joselito
Scallops in seaweed pil-pil with Mahón cheese and Joselito pork jowl



Lubina en costra de albahaca al curry verde de coco y coles
Sea bass in basil crust with coconut green curry and cabbages

Presa de cerdo ibérico con chirivias a la vainilla y picornells a la pimienta verde
Iberian pork shoulder with vanilla parsnips and Saffron milk caps with green peppercorn



Jazmín, vainilla, arándano y aceite de oliva
Jasmine, vanilla, blueberry, and olive oil

Chocolate y avellanas · *Chocolate and hazelnuts*

Petit four y Uvas de la Suerte · *Petit four and Lucky Grapes*

190,00 €

AROMATA

nochevieja

MARIDAJE DE NOCHEVIEJA · NEW YEAR'S EVE WINE PAIRING

SOPA · SOUP

Dominio Del Aguila, Picaro Del Aguila 2023

VIEIRAS · SCALLOPS

Fefiñanes, Armas De Lanzon 2014 Magnum



LUBINA · SEA BASS

Lopez De Heredia, Viña Gravonia 2011

CERDO IBÉRICO · IBERIAN PORK

Descendientes J. Palacios, Pago Moncerbal 2001 5l



CHOCOLATE

Gonzalez Byass, Nectar De Px

PETIT FOUR

Juve & Camps, La Capella

105,00 €