

Menú Fin de Año



Menú Fin de Año

Copa de bienvenida · 12 uvas de la suerte
Cotillón desde las 00:00h · Barra libre ilimitada
Grupo de música en directo · DJ hasta la madrugada
Recena

Para abrir boca

Bombón ibérico de vieiras y cristal crujiente de gamba
Milhojas de foie y frambuesa encurtida en vermut
Tapita de Robespierre, bearnesa y fideo de patatas
Crujiente de fideuá, tiradito de salmonete y azafrán

Comenzamos

Ajoblanco de pistacho y moluscos al palo cortado
Lomo de pargo glaseado, colágeno marino y ensalada de algas
Asado de tira Black Angus glaseado, cremoso de celerí y salicornia

El lado más dulce

Crema de queso y piñones, lágrimas de mandarina con ganache de
AOVE y esponjoso de Chantilly
Cajita de dulces navideños

Bodega

Cava Rosé Llopart – D.O. Cava (Penedès, Cataluña)
Blanco Godello Vionta – D.O. Rías Baixas (Galicia)
Tinto Seis+Seis – D.O.P. Sierras de Málaga (Ronda, Andalucía)
Champagne Nicolás Feuillatte – D.O.P.

177€ + IVA/pax

Incluye: menú, bodega,
cotillón y uvas de la suerte

120€ + IVA/pax

Precio solo del cotillón
A partir de las 00:00h