

NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2024



MENÚ NOCHEVIEJA

ENTRANTES

CARPACCIO DE GAMBA ROJA de Palamós
NAVAJA GALLEGA con mantequilla de vermut de Madrid
VIEIRA GLASEADA al champán

PRIMER PLATO

BOGAVANTE NACIONAL y soasado de tomate braseado con emulsión de AOVE

SEGUNDO PLATO

MERO SALVAJE, polvo de aceituna negra y patata ratté

TERCER PLATO

SOLOMILLO ROSSINI con medallón de foie y trufa Tuber Melanosporum

POSTRE

ESFERA de Fin de Año
Surtido de DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA

Champagne Ruinart Brut
Vino blanco Licinia 2022 DO Madrid
Vino tinto Alión Tempos Vega Sicilia 2020 DO Ribera del Duero
Champagne Ruinart Rosé

399€ por persona
(IVA incluido)

MENÚ VEGANO NOCHEVIEJA

ENTRANTES

JARDÍN DE VERDURAS asadas en horno de brasas, crema de guisantes y piñones tostados

PRIMER PLATO

TATÍN DE PUERRO caramelizado y quenelle de boniato asado

SEGUNDO PLATO

ALCACHOFA A LA BRASA con Romeso, y pistacho tostado

TERCER PLATO

ARROZ MELOSO con setas de temporada y trufa Tuber Melanosporum

POSTRE

*TARTA DE CHOCOLATE con frambuesas y moras
Surtido de DULCES NAVIDEÑOS*

BODEGA

*Champagne Ruinart Brut
Vino blanco Licinia 2022 DO Madrid
Vino tinto Alión Tempos Vega Sicilia 2020 DO Ribera del Duero
Champagne Ruinart Rosé*

*199€ por persona
(IVA incluido)*