

MENU DE NOCHEVIEJA

APERITIVO

Ostras al natural de Marennes-Oléron

Jamón ibérico 100% bellota con pan de cristal

Tartar de gamba roja con caviar de beluga y pan carasatu

Zamburiña a la plancha con parmentier de coliflor y ajada gallega

Mini bao de rabo de toro estofado

ENTRANTE

Salpicón de bogavante y txangurro
con mayonesa de su coral y brotes tiernos

PESCADO

Lubina salvaje con crema de hinojo, tomate pasificado
y aceite de albahaca

CARNE

Solomillo de vaca madurada con foie gras,
salsa perigord y milhojas de patata

POSTRE

Cremoso de chocolate sobre su tierra,
bizcocho aireado, tejas y frutos rojos

Turrone y neulas

BODEGA

Vino Blanco: Pazo de Señorans 2022 (D.O. Rías Baixas)

Vino Tinto: Predicador 2020 (D.O.Ca. Rioja)

Cava: Freixenet Reserva Real

350€