

MENÚ NOCHEVIEJA



Aperitivos

Ostra Gillardeau y manzana ácida
Macaron de parmesano y trufa

Entrante

Crema de carabinero, capuccino de castaña y pan de algas

Principal de pescado

Rodaballo salvaje con costra de hierbas silvestres, risotto de guisantes y puerro braseado

Principal de carne

Solomillo de ternera blanca, puré dulce de coliflor tostada, trufa de invierno y salsa
Perigourdine

Prepostre

Sorbete de yuzu y champagne

Petit Four

Soufflé de pistacho con chantilly de haba tonka y almendras garrapiñadas

Bodega

Jardín de Lucía · D.O. Rías Baixas · Albariño
Marqués de Murrieta · D.O.Ca. Rioja · Tempranillo
Delamotte Brut · Champagne · Chardonnay

Agua y café

275 euros

IVA incluido