

CENA FIN DE AÑO

COMENZAMOS (para compartir)

Jamón de bellota 100% ibérico acompañado de pan tostado con tomate natural
Tabla de quesos con fresas e higos

SEGUIMOS (para compartir)

Vieiras gratinada con foie y px
Tataki de atún rojo sobre wakame y pomelo
Saquitos de gambones con salsa de mariscos y queso curado

Continuamos con Sorbete de limón

PRINCIPALES (a elegir)

Ballotine de merluza rellena de boletus y especias
Corvina asada con fondo de verduras glaseadas
Lingotes de cordero a baja temperatura acompañado de patata noisette
Solomillo Wellington con zanahorias baby

POSTRE (a elegir)

Lingote de chocolate y oro con helado de violeta
Tarta cremosa de queso

Café o Té

BODEGA

Jose Pariente (Verdejo)
Abad dom bueno (Godello)
Teófilo Reyes Tamiz cosecha 2021 (Ribera del Duero)
Luis Cañas crianza (Rioja)

220€ p.p
IVA incluido

El menú incluye aperitivos, finos, cervezas y refrescos; Brindis por el año nuevo con Cremant Grandin Brut Blanc de Noirs (chardonnay) Dulces de Navidad, Uvas de la suerte y cotillón